

Entrées froides aux produits de la mer

Noix de saint-jacques marinées d'une sauce cresson au citron et wasabi



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

306

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

12 **Noix de Saint-Jacques**
300 g **Cresson**
1 **Citron(s)**
1 **Wasabi**
1 dl **Huile d'olive**
8 **Framboise**
1 **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du cresson

- 1 Effeuilier le cresson préalablement lavé, réserver les feuilles dans un saladier. Réserver quelques branches complètes pour la décoration.
- 2 Prélever un peu d'écorce à l'aide d'un couteau. Gratter le maximum de peau blanche amère. Hacher finement le zeste obtenu. Réserver.
- 3 Couper le citron en deux et le presser.
- 4 Ecraser un peu le citron avant de le couper et de le presser, il donnera plus de jus.
- 5 Mettre une casserole d'eau salée à bouillir, blanchir le cresson à peine 30 secondes, en mélangeant légèrement à la cuillère en bois.
- 6 Quand l'ébullition reprend, retirer du feu, égoutter le cresson puis le plonger dans l'eau glacée.
- 7 Mélanger un peu pour l'aider à rafraîchir, puis l'égoutter à nouveau après avoir enlevé les glaçons.

Étape 2

Préparation de la marinade

- 1 Presser légèrement le cresson entre les mains pour enlever l'excédent d'eau. Réserver dans un bol.
- 2 Emietter le cresson et le mettre dans le mixeur avec le zeste de citron, le jus de citron, du sel et du wasabi.
- 3 Ajouter un filet d'huile d'olive tout en mixant jusqu'à obtenir une base homogène.
- 4 Débarrasser dans un bol, filmer et réserver au frais.

Étape 3

Marinade des Saint Jacques

- 1 Détacher le nerfs des Saint Jacques.
- 2 Couper les Saint Jacques en tranches un peu plus épaisses qu'un carpaccio.
- 3 Saler et poivrer les tranches très légèrement sur chaque face.
- 4 Sortir la sauce au cresson du réfrigérateur et la répartir sur le fond de l'assiette.
- 5 Déposer les Saint Jacques sur la sauce puis les parsemer de sauce. Retourner les tranches pour bien les imprégner de tous les côtés.
- 6 Filmer les Saint Jacques et les réserver 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les Saint Jacques du réfrigérateur.
- 2 Disposer une ligne de Saint Jacques légèrement chevauchées dans une assiette.
- 3 Arroser d'un trait de marinade, sur les Saint Jacques et sur l'assiette.
- 4 Terminer avec quelques framboises de part et d'autre du carpaccio, quelques feuilles de cresson et un brin de ciboulette.