

*Finger food*

# Noix de saint-jacques nacrées au raifort



|               |               |              |          |            |
|---------------|---------------|--------------|----------|------------|
| <b>15 min</b> | <b>10 min</b> | <b>5 min</b> | <b>0</b> | <b>113</b> |
| TEMPS TOTAL   | PRÉPARATION   | CUISON       | REPOS    | CALORIES   |

 Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients

**12 Noix de Saint-Jacques**  
**1 Raifort**  
**1 Mandarine(s)**  
**1 Grenade(s)**  
**1 Huile d'olive**  
**1 Gousse(s) d'ail**  
**1 Pousses d'épinard**  
**1 Sel**

## Étape 1

### Marinade et cuisson des Saint-Jacques

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7). Peler une gousse d'ail avec un couteau d'office et la râper très finement au dessus d'un saladier.
- 2 Ajouter le raifort et l'huile d'olive. Mélanger au pinceau pour obtenir une sorte de pâte.
- 3 Lorsque la marinade forme une pâte homogène, en badigeonner le fond d'un plat.
- 4 Déposer les Saint-Jacques dans le plat puis les badigeonner de marinade à l'aide du pinceau. Enfourner pendant 4 minutes à 200°C (Th.7).

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir les Saint-Jacques du four.
- 2 Couper la mandarine en deux et la presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Couper la grenade en deux avec un couteau éminceur. Retirer quelques graines en cassant la grenade à la main.
- 4 Déposer des jeunes pousses d'épinard dans des

coupelles.

- 5 Disposer délicatement les noix de Saint-Jacques sur les feuilles.
- 6 Verser un peu de jus de mandarine sur les noix et parsemer de quelques graines de grenade.
- 7 Déposer quelques cristaux de sel Maldon et servir.