

Entrées chaudes aux produits de la mer
Coques coquilles



12 min	10 min	2 min	0	261
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des coquilles

- 1 Glisser un couteau d'office dans l'ouverture latérale de la coquille et sectionner le muscle.
- 2 Utiliser un couteau sans dents pour ne pas abîmer la noix.
- 3 Retirer le manteau et le corail qui borde la noix.
Sectionner le pied: la partie blanche et ferme à laquelle se rattache le muscle.
- 4 Avec un saladier d'eau froide, nettoyer les Saint-Jacques et frotter avec les doigts.
- 5 Réserver les noix de Saint-Jacques dans leurs coquillages sur une plaque de four.

12 **Coquille(s) Saint-Jacques**

60 g **Beurre**

1 **Gingembre frais**

0.4 **Bâton de citronnelle**

1 c. à café **Thé**

1 **Chou(x)**

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher le gingembre avec une cuillère à café. Couper un morceau du gingembre et l'émincer finement avec un couteau éminceur et réserver dans un ramequin.
- 2 Couper la base de la citronnelle et ôter les premières feuilles. Tailler en très fines rondelles avec un couteau éminceur.

- 3 Hacher les rondelles de citronnelle et réserver avec le gingembre. Mélanger les deux ingrédients avec les doigts.

Étape 3

Cuisson des Saint-Jacques

- 1 Placer une passette au dessus d'un bol et tamiser le matcha.
- 2 Mettre une noix de beurre au milieu de chaque Saint-Jacques.
- 3 Parsemer la moitié des noix de quelques pincées du mélange gingembre et citronnelle.
- 4 Saupoudrer généreusement les noix restantes de matcha.
- 5 Refermer les coquillages et enfourner sous le grill du four pendant environ trois minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les coquilles Saint-Jacques du four.
- 2 Retirer la coquille plate et la déposer sur une assiette. Déposer la coquille creuse contenant la noix sur la coquille plate.
- 3 Attention, les coquilles sont très chaudes, utiliser des pinces pour les manipuler.
- 4 Dresser une Saint-Jacques matcha et une Saint-Jacques gingembre et citronnelle par assiette.
- 5 A la mandoline, râper quelques sommités de chou romanesco sur les Saints-Jacques et servir sans plus attendre.