

Entrées froides aux produits de la mer

Marinade de saint-jacques à la fleur de sel



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISISON

0

REPOS

118

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade de Saint-Jacques

12 unité(s) entière(s)
Coquille(s) Saint-Jacques
4 **Citron(s)**
1 botte(s) **Aneth**
1 **Huile d'olive**
1 **Salade(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Au-dessus d'un saladier, frotter l'intérieur des coquilles avec la lame d'un couteau d'office pour les ouvrir.
- 2 Décoller les noix de la coquille à l'aide d'une cuillère à soupe et les réserver dans un bol sans les abîmer.
- 3 Nettoyer ensuite les noix au-dessus du saladier en enlevant tout ce qui se trouve autour des noix à l'aide d'un couteau d'office. Trancher entre le muscle et la noix.
- 4 Nettoyer les noix dans un saladier rempli d'eau froide en ne les mouillant pas trop longtemps puis les déposer sur du papier absorbant.
- 5 Bien éponger les noix sans les écraser et réserver.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper les citrons en deux et les presser dans un presse-agrumes.
- 2 Couper de fines tranches de noix de Saint-Jacques à l'aide d'un couteau éminceur et les déposer en cercle sur une assiette.

- 3 Couper les noix en biais afin de ne pas les écraser.
- 4 Assaisonner chaque morceau de fleur de sel et de poivre.
- 5 Prélever les petites sommités des branches d'aneth et les déposer entre les lamelles des noix dans l'assiette.
- 6 Arroser chaque noix de quelques gouttes de jus de citron et de quelques gouttes d'huile d'olive.
- 7 Arroser la salade d'huile d'olive et de sel puis mélanger.
- 8 Placer quelques feuilles de salade au centre de l'assiette et servir.