Guillaume Gomez

Entrées froides aux produits de la mer

Marinade de saint-jacques à la fleur de sel

15 min	15 min	0	0	118
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.