

Entrées froides aux produits de la mer

Cadeaux de saint-jacques au saumon fumé, vinaigrette à l'orange



35 min **30 min** **5 min** **0** **438**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Couper les oranges en deux avec un couteau d'office, les presser à l'aide d'un presse-agrumes. Verser le jus dans une casserole.
- 2 Faire chauffer le jus d'orange sur feu vif. Porter une autre casserole d'eau à ébullition sur feu vif également.
- 3 Laisser réduire le jus d'orange de plus de la moitié pour qu'il épaississe. Mélanger avec un fouet.
- 4 A ébullition, faire tremper la ciboulette dans l'eau juste pendant quelques secondes pour qu'elle s'assouplisse. Réserver sur une assiette.
- 5 Une fois le jus réduit, débarrasser dans un bol.
- 6 Assaisonner le jus d'orange de sel et de poivre.
- 7 Verser l'huile d'olive tout en fouettant. Ajouter quelques gouttes de vinaigre de Xérès et mélanger. Réserver.

Étape 2

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Avec un couteau éminceur, couper chaque noix de Saint-

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la cuisson des Saint Jacques

12 **Noix de Saint-Jacques**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les cadeaux de Saint Jacques au saumon fumé

4 tranche(s) **Saumon fumé**
1 botte(s) **Ciboulette**

Ingrédients pour la vinaigrette d'orange

8 cl **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
3 **Orange(s)**

Ingrédients pour la salade de mesclun

Jacques en 3 tranches, les réserver sur une assiette.

- 2 A l'aide d'un emporte-pièce adapté à la taille des Saint-Jacques, tailler des ronds dans le saumon fumé.
- 3 Compter 2 ronds de saumon fumé par cadeau de Saint-Jacques. Réserver sur une assiette.
- 4 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle sur feu vif.
- 5 Une fois l'huile chaude, déposer les Saint-Jacques, les assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Retourner les Saint-Jacques à l'aide d'une pince de cuisine puis, après quelques secondes, remettre une goutte d'huile d'olive et les débarrasser dans une assiette.

40 g **Mesclun**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 3

Dressage

- 1 Prévoir pour chaque cadeau 3 tranches de Saint-Jacques et 2 tranches de saumon. Les superposer en les alternant.
- 2 Déposer chaque cadeau de Saint-Jacques sur un brin de ciboulette, faire un noeud.
- 3 Remettre un autre brin de ciboulette en croix et faire un noeud sans forcer pour ne pas casser le brin.
- 4 Recommencer l'opération avec le reste des ingrédients.
- 5 Disposer les cadeaux de Saint-Jacques dans une assiette.
- 6 Dans un saladier, arroser la salade d'huile d'olive et en disposer sur l'assiette.
- 7 Avec une cuillère à soupe, arroser les cadeaux de vinaigrette à l'orange, puis servir.