

Entrées froides aux produits de la mer

# Mariscal aux noix de saint-jacques



**2h53** **30 min** **23 min** **2h** **421**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du ceviche

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition.
- 2 Décortiquer les crevettes puis les plonger dans l'eau bouillante. Laisser cuire 3 à 5 minutes.
- 3 Les égoutter à l'aide d'une passoire puis réserver.
- 4 Laver les moules et les palourdes à grande eau. Les gratter à l'aide d'un couteau d'office si des impuretés sont sur les coquilles.
- 5 Les rincer plusieurs fois en les remuant et en veillant à ne pas les laisser tremper dans l'eau. Éliminer les moules qui resteraient ouvertes.
- 6 Les mettre dans une casserole avec le vin blanc.
- 7 Ajouter quelques grains de poivre et le persil plat.
- 8 Couvrir puis laisser cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
- 9 Une fois cuites, les débarrasser dans un saladier à l'aide d'une écumoire.
- 10 Les décoquiller puis replacer les chairs dans la casserole contenant le jus de cuisson.
- 11 Réserver au frais.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le ceviche

160 g **Noix de Saint-Jacques**  
400 g **Moules**  
400 g **Palourdes**  
160 g **Crevettes grises**  
240 g **Oignon(s)**  
1 branche(s) **Coriandre**  
1 branche(s) **Persil plat**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
400 g **Jus de citron**  
100 ml **Vin blanc**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
50 ml **Huile de tournesol**  
1 **Poivre noir**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Laitue(s)**

## Étape 2

## Finitions et dressage

- 1** Couper l'oignon en brunoise puis passer les dés sous l'eau froide.
- 2** Eplucher et hacher l'ail à l'aide d'un presse-ail puis réserver dans un saladier.
- 3** Ajouter le jus de citron et l'ail haché dans le saladier.
- 4** Assaisonner de sel et de poivre.
- 5** Sortir les moules et les palourdes du réfrigérateur et les égoutter à l'aide d'une passoire.
- 6** Conserver un peu de jus de cuisson pour la marinade.
- 7** Ajouter les noix de Saint-Jacques crues, les crevettes cuites ainsi que les moules et les palourdes dans le saladier contenant l'ail et l'oignon.
- 8** Bien mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 9** Hacher le persil et la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur puis les ajouter dans le saladier et remuer.
- 10** Verser un peu de jus de cuisson des moules et des palourdes ainsi que l'huile.
- 11** Réserver au frais pendant 2 h.
- 12** Servir le ceviche dans des coupelles puis décorer avec des feuilles de salade.
- 13** Le ceviche peut être accompagné de légumes par exemple.