Guillaume Sanchez

Fruits de mer

Saint-jacques et radis noir

15 min	5 min	10 min	0	227
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des Saint-Jacques

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Retirer le corail des Saint-Jacques si celui-ci est présent.
3. Chauffer une poêle à feu vif. Ajouter de l'huile d'olive.
4. Assaisonner les Saint-Jacques, vérifier que la température de la poêle est bien chaude en jetant quelques gouttes d'eau.
5. Saisir les Saint-Jacques rapidement, juste pour donner une coloration. La cuisson se terminera au four.
6. Retourner les Saint-Jacques pour saisir l'autre face.
7. Une fois les Saint-Jacques saisies, les retirer de la poêle et les mettre dans un plat huilé pour finir leur cuisson au four.
8. Placer les Saint-Jacques dans le four pendant 4-5 minutes à 160°C.
9. Couper les radis noirs en deux, réaliser des rondelles fines à l'aide d'une mandoline.
10. Mélanger le sirop d'érable et le jus de citron dans un bol.
11. Prendre la poêle ayant servi à la cuisson des Saint-Jacques, la remettre à chauffer.
12. Lorsque la poêle est bien chaude, verser le mélange de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Saint-Jacques

- 8 **Noix de Saint-Jacques**
- 0.5 **Radis noir**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 4 c. à soupe **Jus de citron**
- 6 c. à soupe **Sirop d'érable**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 1 tige(s) **Bâton de citronnelle**
- 1 c. à café **Graines de sésame**
- 1 c. à café **Graines de pavot**
- 1 c. à soupe **Pignons de pin**
- 1 **Gingembre frais**

sirop d'érable et de jus de citron.

13 Lorsque le mélange prend une couleur caramel, retirer la poêle du feu. Laisser tiédir pour que la sauce épaississe.

Étape 2

Le dressage

1 Sortir les Saint-Jacques du four.

2 Les Saint-Jacques doivent être souples et leur couleur nacrée. Si besoin, prendre un thermomètre et vérifier la température à coeur. Celle-ci doit se situer entre 80 et 85 °C.

3 Assaisonner les Saint-Jacques avec le sel aux algues fumées.

4 Disposer quelques rondelles de radis noirs dans le plat, puis dresser les Saint-Jacques de façon harmonieuse.

5 Saupoudrer de graines de sésame.

6 Ajouter des graines de pavot et des pignons de pin.

7 Râper quelques zestes de citron vert et un peu de citronnelle.

8 Ajouter du gingembre frais râpé.

9 Verser la sauce au sirop d'érable et jus de citron sur les Saint-Jacques, puis servir.