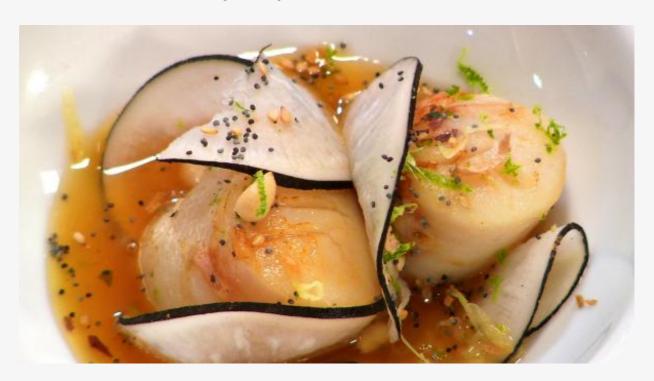




Fruits de mer Saint-jacques et radis noir



15 min 5 min 10 min

0

227

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des Saint-Jacques

- Préchauffer le four à 160°C.
- 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
- 8 Placer les Saint-Jacques dans le four pendant 4-5 minutes à 160°C.
- g 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 Saintlacques, la remettre à chauffer.
- 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.

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.
- 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.
- Assaisonner les Saint-Jacques avec le sel aux algues fumées.
- 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.
- Râper quelques zestes de citron vert et un peu de citronnelle.
- 8 Ajouter du gingembre frais râpé.
- yerser la sauce au sirop d'érable et jus de citron sur les Saint-Jacques, puis servir.