

Fruits de mer

Saint-jacques et radis noir



15 min **5 min** **10 min** **0** **227**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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

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

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.