Julien Boscus

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Saint-jacques et guacamole aux fruits de la passion

| 22 min | 20 min | 2 min | 0 | 330 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation des Saint-Jacques

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Préparer les Saint-Jacques : pour chaque noix, retirer le corail et le morceau de nerf.
3. Les réserver au réfrigérateur.

**Étape 2**

## Préparation du guacamole et cuisson des Saint-Jacques

1. Couper l'avocat en deux, retirer le noyau puis prélever la pulpe et la mettre dans le bol d'un robot mixeur.
2. Ajouter la crème dans le bol du robot, puis le miel liquide.
3. Choisir un miel au goût neutre, par exemple un miel d'acacia ou mille fleurs.
4. Presser le jus des citrons jaunes, l'ajouter dans le bol du robot.
5. Presser le jus des pamplemousses, l'ajouter dans le bol du robot.

Ingrédients pour 4 personnes

**Ingrédients pour les Saint-Jacques**

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

**Ingrédients pour le guacamole**

- 1 **Avocat**
- 2 **Fruit de la passion**
- 0.5 **Pamplemousse**
- 0.5 **Citron(s)**
- 20 g **Miel liquide**
- 20 g **Crème fraîche épaisse**
- 20 g **Huile d'olive**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**

**Ingrédients pour le dressage**

6 Ajouter l'intérieur des fruits de la passion.

7 Ajouter du sel, puis mixer le tout.

8 Mixer jusqu'à obtenir une consistance très fine et onctueuse.

9 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

10 Passer le guacamole au chinois pour obtenir une texture encore plus fine. Réserver au réfrigérateur.

11 Tailler les Saint-Jacques en deux ou trois morceaux.

12 Disposer les Saint-Jacques dans un plat allant au four. Ajouter du sel fin, du piment d'Espelette et de l'huile d'olive. Mélanger.

13 Faire cuire au four pendant environ 1 à 2 minutes.

14 Quand les Saint-Jacques se sont raffermies, les sortir du four et les débarrasser dans une assiette.

15 Il est alors important de les laisser reposer à température ambiante.

16 Peler la peau d'un pamplemousse, puis prélever les suprêmes.

17 Couper un autre avocat en deux et prélever la pulpe à l'aide d'une grande cuillère.

18 Couper l'avocat en petits cubes. Réserver dans un bol. L'assaisonner de sel, piment d'Espelette et huile d'olive, mélanger.

**Étape 3**

## Dressage

1 Disposer 5 petits tas de guacamole dans une assiette.

2 Disposer un morceau de Saint-Jacques sur chaque petit tas.

3 Répartir des morceaux de pamplemousses et d'avocats.

4 Parsemer du piment d'Espelette et quelques gouttes d'huile d'olive.

0.5 **Avocat**
0.5 **Pamplemousse**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Sel**