

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.

0.5 **Avocat**

0.5 **Pamplemousse**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Piment d'Espelette**

1 **Sel**

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.