

St jacques marinées aux agrumes

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 noix de st jacques
- 1 poignée de trévisse (ou de pousse d'épinard ou de cresson)
- 2 tiges de basilic
- quelques feuilles de roquette, de poupier, de cresson, de capucine
- sel de céleri
- huile d'olive

Pour la vinaigrette citron-gingembre

- 3 suprêmes de citrons verts
- 40g de gingembre
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 2 citrons jaunes
- 1 kumquat ou une écorce de citron de menton
- quelques œufs de saumon ou de truite pour le croquant

Préparation de la recette :

Rincez sous un filet d'eau les noix de st jacques, égouttez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Laissez-les st jacques 10 minutes au congélateur, pour les faire durcir et faciliter la découpe.

Taillez chaque noix de st jacques en 4 lamelles et disposez-les sur les assiettes comme pour un carpaccio.

Nettoyer et préparez les feuilles de salade. Assaisonnez-les d'huile d'olive juste avant de servir.

Velouté de Potimarron et St jacques

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de potimarron
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 20g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1c à café de cumin moulu
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche entière
- quelques brins de cerfeuil
- 1 l de bouillon de légumes (2 cubes)
- 4 grosses st jacques sans corail
- 20g de beurre salé
- fleur de sel, poivre du moulin

Préparation de la recette :

Epluchez le potimarron et coupez- les en morceaux, épluchez et hachez les oignons et l'ail.

Dans une grande cocotte, faites suer les oignons et l'ail et le mélange beurre et huile. Quand ils sont transparents, ajoutez le cumin, montez un peu le feu et faites griller 1 minute. Versez les morceaux de potimarron et le bouillon dans la cocotte à hauteur et laissez mijoter à feu doux pendant une demi-heure.

Mixer la soupe au dernier moment, ajoutez la crème fraîche, faites réchauffer.

Poêlez rapidement les st jacques dans le beurre salé. Assaisonnez.

Pour un service individuel, utilisez des mini-cocottes, déposez une st jacques, recouvrez de velouté, saupoudrez de fleur de sel, de poivre, décorez de cerfeuil haché.