La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Coquilles Saint Jacques déglacées au vinaigre balsamique de Modène

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5

Ingrédients :

- *8 belles noix de Saint Jacques*
- *2 gousses d'ail*
- *2 c. à s. de vinaigre balsamique de Modène*
- *1 c. à s. d'huile d'olive*

Pour la salade :

- *1 salade de mâche*
- *6 c. à s. d'Huile de noix*
- *1 cuil. à s. de Vinaigre à la pulpe de Kalamansi*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Laver et égoutter la salade de mâche.
- Préparer la vinaigrette en versant dans un bol l'huile de noix et le vinaigre à la pulpe de kalamansi, saler et poivrer.
- Nettoyer les noix de Saint-Jacques en les passant sous l'eau, les sécher avec du papier absorbant.
- Dans une casserole, chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et saisir à feu vif les noix de Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Saler et poivrer.
- Une fois les noix de Saint-Jacques cuites, déglacer en versant 2 c. à s. de vinaigre balsamique de Modène. Le choc thermique décollera les sucs, permettant de donner une saveur profonde aux mollusques.
- Dresser les assiettes avec la mâche mélangée à la vinaigrette, puis ajouter les noix de Saint-Jacques bien chaudes.
- Hacher au couteau les herbes, les câpres et les échalotes. Les mélanger au poisson.
- Verser l'Huile d'olive au Citron et le Vinaigre à la Pulpe de Mirabelle de Lorraine. Bien saler et poivrer.
- Bien mélanger et laisser reposer au frais au moins 1 heure.