



BROCHETTES DE COQUILLES ST JACQUES



Pour 6 personnes :

Les brochettes : 18 noix de St Jacques, 3 bâtons de citronnelle, 3cl d'huile de cumbava, 3cl d'huile d'olive, fleur de sel, zestes de citron vert, zestes de cumbava, coriandre fraîche, 1 pouce de gingembre, fleurs de sauge ananas.

Le condiment d'accompagnement : 1 fenouil, 1 bâton de citronnelle, 3 cives chinoises, 2 gousses d'ail, 2cs de wasabi en tube, 20cl de lait de coco, 2cl d'huile d'olive.

Ouvrez et décoquillez soigneusement les St Jacques. Rincez-les sous un filet d'eau et épongez-les bien. Coupez en 2 les bâtons de citronnelle et piquez 3 St Jacques sur chaque tige. Réservez au réfrigérateur.

Émincez le bulbe de fenouil les cives et la citronnelle et faites suer 2min le tout à l'huile d'olive avec l'ail haché. Salez légèrement et ajoutez le lait de coco. Laissez cuire à couvert à feu doux pendant 20min.

Mixez en ajoutant le wasabi, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez un filet d'huile d'olive et passez au chinois. Réservez au frais.

Faites cuire les brochettes de St Jacques 1min de chaque côté dans une poêle anti adhésive bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Dressez en ajoutant sur chaque brochette un peu d'huile de cumbava au pinceau, une pincée de fleur de sel, de fines rondelles de tiges de fenouil, de la coriandre ciselée, une petite julienne de gingembre, quelques fleurs de sauge ananas pour la couleur, râpez un peu de zestes de citron vert et de cumbava. Servez avec le condiment froid.

