

Saint-Jacques marinées au wakamé, kiwi et poire

par Nathalie Beauvais – restaurant Le Jardin Gourmand à Lorient

• Pour 6 noix •

6 noix de Saint-Jacques

(conserver les coquilles creuses des Saint-Jacques)

1 beau kiwi (environ 110g)

40 g de poire

8 g de wakamé frais conservé dans le sel

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

1 cuillère à café de graines de sésame torréfiées

• préparation : 30 min • cuisson : 0 min

• Rincer le wakamé sous l'eau froide et le laisser tremper 3 minutes dans l'eau froide. L'égoutter et le couper le plus finement possible à l'aide du couteau.

Éplucher le kiwi et la poire et les tailler en petits dés. Les ajouter au wakamé avec la sauce soja et le vinaigre de cidre. Mélanger et réserver au frais.

• Émincer les noix de Saint-Jacques en fines lamelles (de 3 à 5 lamelles selon la taille de la noix). Les étaler sur un plat, les saler légèrement et verser une goutte d'huile d'olive sur chaque lamelle.

• Dans chaque coquille creuse des Saint-Jacques, déposer une noisette de mélange au wakamé, le recouvrir avec une lamelle de noix et reconduire cette opération jusqu'à l'épuisement des lamelles. Ne pas recouvrir la dernière lamelle de noix avec le mélange au wakamé mais la parsemer de graines de sésame.

Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Pour la petite histoire

Beaucoup de minutie dans le découpage mais le résultat en vaut la peine ! Autrement, à la place de garder les coquilles nettoyées pour le dressage, il est possible d'utiliser une jolie assiette ou une ardoise pour dresser les noix de coquilles Saint-Jacques.

Pour changer

Les coquilles Saint-Jacques sont parfaites pour cette recette et les pétoncles seraient trop petites. Un poisson pourrait alors les remplacer !