Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur douce, sauce ravigote

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 4 belles coquilles Saint-Jacques
- 2 feuilles de laurier blanchies
- 4 branches de jeunes brocolis
- 4 mini poireaux
- 3 cl de vinaigre de vin
- 5cl d’huile d’olive
- 1 échalote
- QS mélange d’herbes aromatiques (estragon, cerfeuil, persil, marjolaine)
- Sel

1. Ouvrez les coquilles Saint-Jacques. Laissez la noix attachée à la coquille plate.
2. Enlevez les bardes et nettoyez bien les noix et les coquilles. Recouvrir les noix de morceaux de feuille de laurier.
3. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur et portez à ébullition. Lavez les brocolis et les poireaux.
4. Déposez les légumes sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire. Au bout de 2 minutes, ajoutez les noix de saint-jacques et prolongez la cuisson de 2 minutes.
5. Réalisez la sauce ravigote en mélangeant l'huile, le vinaigre, une pincée de sel, l'échalote finement hachée et le mélange d'herbes concassées.
6. Une fois la cuisson terminée, assaisonnez les noix de saint-jacques et les légumes en arrosant de sauce ravigote.

Recette du chef Julien Montbabut issue du magazine 95°#12

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram