

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# St Jacques en Or





Imprimer



Commenter

Préparation: **5**

## **Ingrédients**

**4**

- 16 noix de St Jacques
- 3 navets boule d'or
- 1CS de graines de courge
- 1 CS de sésame
- 4 CS d'huile d'olive
- 1 CS de tamari
- 1 cm de gingembre frais
- sel,poivre et quelques feuilles de coriandre fraiche

1. Retirez la peau des navets et coupez les en tranches fines
2. Coupez le gingembre fin ou passez à la rappe
3. Rincez les noix de St Jacques ,séchez les ,saler/poivrer
4. Cuire les navets 8 minutes ,pendant ce temps grillez les graines à sec dans une poêle
5. Préparez la sauce Huile ,Tamari,gingembre,poivre dans un ramequin
6. Lorsque les navets sont cuits, retirez du tamis et gardez au chaud
7. Mettre sur le tamis les St Jacques et le ramequin de sauce cuire 2 minutes
8. Faire les assiettes ..navets en tranches st Jacques ,répartissez la sauce sur les st Jacques, les graineset la coriandre fraiche ciselée

*Délicatesse des ST Jacques nacrées ,douceur du navet boule d'Or*

Vous allez aussi aimer ...

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Pain au sarrasin

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

