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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises