

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Noix de Saint-Jacques, crème de corail



PALEO POISSON RAPIDE

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients pour 4 personnes

- 100g de corail de noix de Saint Jacques
- 2 noix de Saint-Jacques
- 100g de lait de coco
- 1/4cc de pâte de curry
- 1/4c de pâte de tomate séchée
- QS jus de citron
- Sel gris de mer
- Eau

1. Versez 5cm d'eau dans le faitout du Vitaliseur, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
2. Séparez le corail des noix, jetez le pied (petit morceau qui sert d'attache et qui est dur). Lavez les herbes et émincez la ciboulette.
3. Dès que l'eau bout, mettez le corail dans le panier du Vitaliseur et cuisez 2-3 minutes.
4. Quand il est cuit, versez-le dans un mixer avec le lait de coco, les pâtes de curry et de tomates séchées, du sel et un peu de jus de citron. Mixez finement et goûtez afin d'ajuster l'assaisonnement et la quantité d'eau pour obtenir une crème.
5. Taillez les noix de Saint-Jacques en deux (dans l'épaisseur) et cuisez-les 30 secondes au Vitaliseur.
6. Répartissez la crème dans des verres, déposez les lamelles de noix dessus, puis parsemez d'un peu de piment d'Espelette, de ciboulette et de pousses de moutarde rouge, puis d'un peu d'huile d'olive.

Ce plat délicat peut se servir tout aussi bien en entrée ou en amuse-bouche. On y utilise le corail des noix de Saint-Jacques pour en faire une crème sur laquelle on dépose des lamelles de noix cuites quelques secondes. Pour avoir une quantité suffisante de corail, on peut les congeler au fur et à mesure des plats où on ne les utilise pas.

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