



Entrées

Coquilles Saint-Jacques rôties avec crumble de lard, pépins de grenade et huile aux fines herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les coquilles

12 coquilles (congelées)
100 grammes de dés de lardon (fumés)
80 grammes de chapelure japonaise
5 grammes de basilic
5 grammes de persil (plat)
5 grammes d'estragon
5 grammes d' aneth
30 grammes de noix (hachées)
1/2 citron (le jus)
1/2 pomme-grenade (les graines)
beurre
poivre
sel

Pour l'huile aux fines herbes

1 cuillère à café d'huile de sésame
2 tiges de basilic
2 tiges de persil
2 tiges d'estragon
huile d'olive

Méthode de préparation

Faites décongeler les coquilles dans le frigo. Séchez-les, salez et poivrez et cuisez-les dans du beurre chaud 2 minutes de chaque côté.

Cuisez les lardons croquants dans une poêle chaude et sèche. Mettez-les dans un blender avec la chapelure et mixez gros. Cuisez encore le crumble dans une poêle sèche pour qu'il soit brun doré.

Pour l'huile aux fines herbes blanchissez brièvement dans de l'eau bouillante les feuilles de basilic, d'estragon et de persil. Mixez cela finement avec un filet d'huile d'olive et l'huile de sésame. Filtrez l'huile aux fines herbes puis salez et poivrez.

Mélangez les autres fines herbes fraîches avec les noix. Assaisonnez avec jus de citron, huile d'olive, poivre et sel.

Répartissez la salade sur les assiettes. Disposez 3 coquilles cuites sur chaque assiette. Aspergez d'huile aux fines herbes et décorez avec le crumble aux lardons et les graines de pomme-grenade.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

Mixeur

