



Entrées

Coquilles Saint-Jacques à la crème citron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

16 coquilles Saint-Jacques (petit)
1 décilitre d'huile d'olive
2 décilitres de crème
10 grains de poivre (meurtri)
10 feuilles de basilic (grosse, haché finement)
16 tomates cerise
cresson (ou des herbes fraîches)
2 citrons verts
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble dans un mortier les grains de poivre, une pincée de sel, le basilic et l'huile d'olive. Mélangez-y ensuite le jus d'un citron vert. Laissez reposer une demi-heure, passez dans une fine passoire et conservez uniquement le jus comme vinaigrette.

Badigeonnez les tomates cerise avec de l'huile d'olive et déposez sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson. Salez-les et mettez au four 30 minutes à 120°. Mélangez ensemble la crème, le jus et l'épluchure râpée d'un demi-citron vert et une pincée de sel. Salez et poivrez les coquilles Saint-Jacques et badigeonnez-les d'huile d'olive.

Cuisez-les brièvement dans une poêle antiadhésive. Versez quelques cuillères à soupe de crème sur les assiettes et disposez dessus les coquilles et les tomates. Versez de la vinaigrette autour et terminez avec du cresson ou des petites feuilles de fines herbes fraîches.

Ustensiles de cuisine

Mortier
Pilon
Passoire
Four

