

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Saint Jacques Pimentées

Le 17 avril 2009

1

La Saint-Jacques se retrouve très souvent sur notre table, les enfants l'adore, et nous aussi. Pour cette dernière recette de la saison, nous avons voulu voyager en Asie et c'est donc avec cette version pimentée que nous sommes une dernière fois régales.

Je vous donne les proportions pour les servir en amuse-bouche lors d'un apéritif, pour un plat multipliez au moins par 3 les proportions et accompagnées d'un riz aux légumes sautés.

Votre panier pour 6 amuse-bouches :

- 6 Saint-Jacques
- 1 cébette ou oignon nouveau
- 1 gousse d'ail
- ½ piment oiseau frais
- 1 citron vert
- ½ bouquet de coriandre
- 1 cm de gingembre frais
- 1 cuil à thé de vinaigre balsamique blanc
- 2 cuil à thé de sauce soja légère
- 1 cuil à soupe de sucre roux
- 2 cuil à thé de « Dip sauce chinoise » (sauce pimentée sucrée)



Ce plat nécessite une marinade, pensez donc à le préparer légèrement en avance, une heure au moins avant de débiter sa cuisson, qui elle est très rapide.

Retirez le corail de vos St Jacques et séchez-les soigneusement. Réservez

Dans un saladier, ajouter la cébette & le piment oiseau finement émincés, l'ail et le gingembre râpé (une râpe « microplane » est particulièrement appréciée pour le gingembre), la sauce Chinoise, le soja, le vinaigre balsamique, le jus d'un demi citron, le sucre et enfin les tiges de coriandre hachées (conservez les feuilles pour le dressage).

Mélangez soigneusement jusqu'à ce que le sucre soit fondu et la marinade homogène.

Ajouter vos St Jacques en prenant soin de les enrober de la préparation, filmez et laissez mariner au moins 1h au frais.

Snackez vos St Jacques sur une plancha ou un grill très chaud, une minute de chaque coté.

Servez en nappant chaque St Jacques d'une cuillère de marinade et en ajoutant quelques feuilles de coriandre fraîche et une fine tranche de citron.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie