

SAINT-JACQUES SNACKÉES

Et burrata crémeuse, éclats d'agrumes



Ingédients

- 8 belles noix de saint-jacques
- 1 burrata (125 g)
- 1 petit citron vert (zeste + jus léger)
- 1 échalote (ou ¼ d'oignon blanc très fin)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- Quelques quartiers de suprêmes d'agrumes (pamplemousse ou orange)
- Sel, poivre
- Persil ou coriandre fraîche

PRÉPARATION

1. Tu tamponnes bien les saint-jacques pour qu'elles dorent vraiment.
2. Tu fais chauffer une poêle avec une c. à soupe d'huile d'olive + une mini noisette de beurre.
3. Tu déposes les saint-jacques bien espacées et tu les laisses snacker 1 minute par face, pas plus :elles doivent être nacrées dedans et dorées dehors. Sel, poivre.
4. Pendant ce temps, tu éminces très finement l'échalote et tu la déposes dans l'assiette avec quelques morceaux d'agrumes pelés à vif.
5. Tu poses la burrata au centre de l'assiette et tu l'ouvres légèrement pour qu'elle s'écoule.
6. Tu ajoutes les saint-jacques tout autour, tu nappes d'un filet d'huile d'olive, un trait de jus de citron vert, un peu de zeste et des herbes fraîches.
7. Tu termines par quelques grains de fleur de sel pour relever l'ensemble.



LE CONSEIL D'ELO

Pour avoir ce contraste chaud/froid ultra gourmand ajoute une micro-cuillère d'eau dans la poêle juste après avoir retiré les saint-jacques : ça te fait un jus minute à verser sur l'assiette, parfumé.