



Noix de St Jacques et mousseline d'aneth

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de Noix de St Jacques avec corail ASC Escal
- 150 g de mayonnaise
- 1/2 gousse d'ail
- 1 échalote
- 2 bottes d'aneth
- 1/2 litre de crème fraîche 30%
- Sel et poivre

1. Décongeler et égoutter les noix de Saint-Jacques et réserver.
2. Hacher l'échalote, l'ail et l'aneth très finement.
3. Monter la crème à l'aide d'un batteur (comme une chantilly mais sans sucre).
4. Mélanger la crème fouettée, la mayonnaise et les condiments, saler et poivrer.
5. Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques et les poêler à feu vif avec un peu d'huile d'olive 4 à 5 minutes.
6. Dresser dans de petits récipients avec une pluche d'aneth.

Cette recette se réalise avec des Noix de St Jacques ASC crues et avec corail. Issues d'aquaculture certifié ASC, leur saveur naturelle et leur chair ferme sont préservés. Leur corail apporte un goût intense et raffiné à la recette.