



## Sashimi de noix de Saint-Jacques à la banane et grenade

Niveau de difficulté

Temps de préparation : 30 min

Temps de repos : 10 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 banane et demie
- 12 noix de Saint Jacques
- 1/2 grenade
- Un citron vert
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de piment rouge
- 4 c. à soupe de graines germées
- Sel et poivre du moulin

1. Placer les coquilles Saint-Jacques 10 minutes au réfrigérateur afin de les raffermir. Retirer ensuite le corail puis couper les Saint-Jacques en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur, dans la hauteur. Répartir les tranches sur 4 assiettes plates.
2. Éplucher une banane et la découper en rondelles fines. Disposer les rondelles dans les assiettes sur les noix de Saint-Jacques et réserver au frais.

## **La sauce**

1. Mixer la demi-banane restante avec le jus de citron vert préalablement pressé et l'huile d'olive. Hacher finement le piment et l'ajouter dans la sauce. Saler et poivrer puis répartir la sauce sur les assiettes de Saint-Jacques-Bananes.
2. Récupérer les graines de grenade et les parsemer sur les Saint-Jacques avec quelques graines germées.
3. Servir aussitôt.

## **Astuce**

Après avoir coupé la grenade en 4, prélever les graines dans un grand récipient d'eau. Cela permet d'éviter de se tacher en cas de projection de jus et les graines tomberont au fond du récipient.