

NIDS DE ST JACQUES SUR BRUNOISE DE LEGUMES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 2 personnes :

- brunoise de légumes surgelés
- 6 noix de St Jacques surgelées (ou frais)
- 1 feuille de brick
- 1 oeuf
- huile d'olive
- sel, poivre, thym

Faire décongeler les noix de St Jacques dans du lait froid.

Faire décongeler la brunoise de légumes.

Découper la feuille de brick en lanières.

Faire revenir la brunoise de légumes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter sel, poivre et une pincée de thym. Garder au chaud.

Tremper 2 noix de St Jacques dans l'oeuf battu et les enrober de lanières de brick.

Les faire dorer 2 min de chaque côté dans un peu d'huile d'olive avec les autres noix de St Jacques "nues".

Dressage des assiettes :

Déposer un cercle au centre de chaque assiette. Y déposer un lit de brunoise de légumes, retirer délicatement le cercle.

Dresser un nid de St Jacques sur le sommet, puis une noix de St Jacques et une autre dans l'assiette.

Servir chaud.

Variante :

La prochaine fois, je ferai réduire du vinaigre balsamique en sirop, afin d'en napper les St Jacques.