

Recette de Nicolas Le Bec :
Saint Jacques grillées, Vinaigrette Kikkoman au Kumquat
(pour 6 personnes)

Ingrédients

3 belles coquilles Saint Jacques décortiquées/personne
30 cl huile d'olive
30 cl sauce soja Kikkoman
10 g de gingembre
8 kumquats frais
½ jus de citron
1 botte de coriandre fraîche,
30 cl eau d'Evian
1 gousse d'ail



Préparation

Dans un bol mixer, mettre l'huile d'olive, la sauce soja, 10 g de gingembre, 8 kumquats frais, ½ jus de citron, 1 botte de coriandre fraîche, l'eau d'Evian, 1 gousse d'ail. Mixer l'ensemble à grande vitesse pendant 5 minutes.

Faire griller les Saint Jacques au feu de bois pendant 5 minutes de chaque côté à braises douces.

Servir sur une pousse d'épinard blanchis, accompagné de la sauce vinaigrette soja Kumquat arrosée dessus.