

Saint-Jacques grillées à la sauce poke

durée totale **25 min.** 15 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le plat à base de coquilles Saint-Jacques :

600 g de nouilles soba séchées

400 g de concombre, coupé en fines tranches

80 g d'algues wakame, trempées et égouttées

500 ml Sauce à base de Sauce Soja et d'huile de sésame, pour salade à base de poisson dite Poke Kikkoman

50 ml de jus de citron vert

1,5 kg de coquilles Saint-Jacques (coquilles Saint-Jacques royales)
Du sel

50 ml d'huile de sésame Kikkoman

Pour la garniture :

100 g d'oignons nouveaux, partie blanche, finement émincés

PRÉPARATION

Étape 1

Cuire les nouilles selon les instructions du paquet, les égoutter et les rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Étape 2

Dans un grand saladier, mélanger les nouilles avec le concombre et le wakame. Arroser de sauce poke Kikkoman et de jus de citron vert, puis mélanger délicatement.

Étape 3

Sécher les coquilles Saint-Jacques avec du papier absorbant, les badigeonner d'huile de sésame Kikkoman et les faire cuire dans une poêle ou un wok très chaud pendant 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et fermes au toucher. Assaisonner chaque coquille Saint-Jacques avec une pincée de sel.

Étape 4

Disposer les nouilles et les légumes dans des assiettes, ajouter les coquilles Saint-Jacques grillées et saupoudrer d'oignons nouveaux.