KIKKOMAN

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 tranche
- **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.