

Poêlée d'ormeaux et Saint-Jacques aux fèves pelées et pesto



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
247067	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20	500 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	600 Gramme
7186	Feuilles de brick X 10 - 170 g	10 Feuille
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	50 Gramme
	Ormeaux bretons	200 Gramme
	Huile d'olive	0.5 Décilitre

Etapas de préparation

- 1 Détailler des rectangles de feuille de brick. Superposer les rectangles huilés à l'huile d'olive puis cuire le montage obtenu quelques minutes au four jusqu'à coloration
- 2 Remonter en température les fèves pelées.
- 3 Pour la préparation des ormeaux, prendre un couteau qui coupe avec une lame souple et le bout pointu. Glisser la lame du couteau entre la coquille et le muscle pour le sectionner. Une fois le muscle séparé, enlever les viscères et la barde noire qui l'entoure. Nettoyer l'ormeau. Passer rapidement l'ormeau sous un filet d'eau froide et les attendrir avec un manche de couteau. Poêler les noix de Saint-Jacques et les ormeaux
- 4 Assaisonner à la fleur de sel de Guérande et dresser. Décorer l'assiette de sauce pesto