

# Mi-cuit de homard bleu et Saint-Jacques et sa vinaigrette aux agrumes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
262520	Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g	5 Pièce
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	30 Gramme
84818	Noix de Saint-Jacques sans corail 40/60	500 Gramme
	Jus d'orange	4 Centilitre
	Jus de pamplemousse	4 Centilitre
	Coriandre	20 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Poivre du Québec	PM
	Fleur de sel de Noirmoutier	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les Saint-Jacques et les queues de homard pendant 5 à 10 minutes
- 2 Pour réaliser la vinaigrette aux agrumes : dans un saladier, mélanger le jus d'orange, le jus de pamplemousse, les herbes (ciboulette ciselée, coriandre concassée, échalote ciselée), le sel, le poivre du Québec et l'huile d'olive
- 3 Pour la mise en oeuvre de la chair de homard : dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, poêler la queue de homard en commençant sur le ventre pour que le produit se rétracte et se courbe
- 4 Après avoir saisi de chaque côté la queue de homard, cuire à feu doux pendant 3 à 4 minutes
- 5 Découper les noix de Saint-Jacques à l'état encore surgelé de manière à avoir une coupe nette et les napper de vinaigrette aux agrumes
- 6 Pour le dressage : déposer sur un lit de salade la queue de homard puis les noix de Saint-Jacques marinées. Apporter la vinaigrette aux agrumes. Finir avec deux branches de ciboulette et un tour de poivre du Québec

# Mi-cuit de homard bleu et Saint-Jacques et sa vinaigrette aux agrumes