

# Maigre à l'unilatérale en écailles de Saint-Jacques



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
286850	Filet de maigre avec peau sans arêtes 400/600 g	1.5 Kilo
289660	Noix de Saint-Jacques sans corail 20/30 Pavillon France MSC	20 Pièce
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	100 Gramme
	Oeufs de truite	20 Gramme
	Oignon cive	30 Gramme
	Citron jaune/vert	25 Centilitre
	Ciboulette, persil plat, cerfeuil	50 Gramme
	Huile d'olive	5 Centilitre
	Poivre Bahia du Brésil	PM

## Etales de préparation

- 1 Après décongélation du maigre, découper et lever la peau pour en faire des chips. Placer la entre 2 feuilles de papier cuisson avec un filet d'huile d'olive, entre deux plaques au four à 150°C pendant 25 minutes. Réserver les chips.
- 2 Cuire le maigre à l'unilatérale à la poêle au beurre demi-sel avec des Saint-Jacques. Réserver les Saint-Jacques et les couper en 2. Les assaisonner.
- 3 Déglacer la poêle avec du beurre demi-sel, les zestes de citron et son jus. Finir avec les herbes.
- 4 Effectuer le montage dans l'assiette. Rectifier l'assaisonnement. Finir avec la chips de peau.