

Brochettes de Saint Jacques & vinaigrette passion de Camille



Ingredients

pour 4 personnes



24 noix de St Jacques
Vinaigre de cidre
2 fruits de la passion
Piques à brochette

1 citron vert
1/2 brique de lait de coco
Huile d'olive
Beurre, sel, poivre



Préparation

10 minutes

Poêler les noix de Saint Jacques avec un peu de beurre (salé de préférence), 2 minutes de chaque côté à feu fort. Afin de bien dorer les noix. Vous pouvez laisser ou enlever le corail des noix, c'est selon les goûts, personnellement, je les enlève.

Presser le citron et les fruits de la passion pour en extraire le jus.

Préparer la vinaigrette avec le vinaigre de cidre, les jus de citron et de fruits de la passion, l'huile d'olive.

Mélanger bien puis ajouter le lait de coco. Saler et poivrer.

Piquer 3 noix de Saint Jacques sur chaque brochette.

Server les brochettes arrosées de vinaigrette passion.

Où trouver de bons produits ?

Les coquilles Saint Jacques : directement à la criée sur les ports de pêche de Courseulles-sur-Mer, Port en Bessin ou Grandcamp-Maisy.

Le vinaigre de cidre : à la ferme du Lieu Chéri à OUILLY-le-Vicomte

