

Marinade de St Jacques et endives croquantes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min



Ingrédients

- 12 noix de St Jacques
- 1 citron vert
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 cl de vinaigre balsamique noir
- Sel de Maldon et poivre du moulin
- 2 endives jaunes et 2 rouges
- 3 cl d'huile d'olive
- 3 cl d'huile de noisette
- 3 cl de vinaigre balsamique blanc
- ¼ botte de persil plat

Préparation

- 1- Nettoyer les noix de St Jacques en retirant le nerf et en décollant les coraux.
- 2- Emincer en fines lamelles les noix de St Jacques et les disposer dans une assiette froide, ajouter également les coraux en fines lamelles.
- 3- Râper les zestes d'un citron vert et les parsemer sur les St Jacques.
- 4- Ajouter un tour de moulin à poivre, une pincée de sel de Maldon et vaporiser d'huile d'olive et vinaigre balsamique noir.
- 5- Effeuille les endives et les couper en fines lamelles.
- 6- Les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, un filet d'huile de noisette et le vinaigre balsamique blanc.
- 7- Disposer sur les noix de St Jacques l'effilochée d'endives, décorer de quelques pluches de persil plat et servir.