

Entrées chaudes aux produits de la mer

Saint-jacques, vinaigrette de penne et citron confit



40 min **35 min** **5 min** **0** **329**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pennes

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition et assaisonner de gros sel.
- 2 Y plonger les pennes et les cuire le temps indiqué sur la boîte pour les avoir "Al Dente" et ainsi garder du goût et de la texture en bouche.
- 3 En fin de cuisson, vider la casserole à travers la passoire puis passer les sous l'eau froide afin de rafraîchir les pennes. Cela élimine l'amidon et évite que les pennes collent.
- 4 Avec le couteau éminceur, émincer finement les pennes en suivant leur forme biseautée.
- 5 Débarrasser ces rouelles dans un saladier et réserver sur le plan de travail.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette

- 1 Ouvrir le citron confit en deux et le vider.
- 2 Tailler en fine brunoise l'écorce et la débarrasser dans

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les coquillages

12 **Noix de Saint-Jacques**
1 **Sel**
1 **Huile d'olive**

Ingrédients pour la garniture

60 g **Pâtes Penne**
1 **Citron(s) confit(s)**
1 **Gros sel**
50 g **Oeufs de hareng**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1.5 c. à soupe **Vinaigre de vin**
50 g **Parmesan**

un saladier.

- 3 Ajouter au citron confit, les œufs de harengs, appelés aussi "Avruga", l'huile d'olive et le vinaigre de Banyuls.
- 4 Bien mélanger tous ces ingrédients ensemble.

Étape 3

Cuisson des noix de Saint-Jacques

- 1 Vérifier que les noix sont bien propres et qu'il ne reste plus de sable.
- 2 Ôter le pied à l'aide d'un couteau d'office, c'est à dire la partie dure située sur un des côtés des noix.
- 3 C'est cette partie qui permet à la coquille de rester fermée, elle est comestible mais pas très agréable en bouche.
- 4 Faire chauffer une poêle et y ajouter un filet d'huile d'olive.
- 5 Lorsque l'huile est chaude, saler les noix et les saisir du côté plat.
- 6 Une fois dorées, les retourner et baisser le feu pour terminer la cuisson.
- 7 Compter 3 à 5 minutes suivant la taille des noix.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les noix sur les assiettes et déposer sur chaque noix un peu de vinaigrette et sa garniture.
- 2 Assaisonner les pennes émincées avec le reste de vinaigrette et dresser sur assiette à côté des noix.
- 3 Réaliser des copeaux de parmesan avec un économètre et en déposer un sur les assiettes.