

Entrées chaudes aux produits de la mer

Saint-jacques aux amandes et épinard



55 min 20 min 5 min 30 min 393

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

350 g **Noix de Saint-Jacques**
100 g **Epinard**
1 **Orange(s)**
30 g **Gingembre frais**
8 cl **Huile d'amande**
4 cl **Huile de pépins de raisins**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 cl **Sauce soja**
1 **Amande(s) effilée(s)**
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler le gingembre et le couper grossièrement à l'aide d'un couteau d'office. Le mettre dans une casserole.
- 2 Éplucher et dégermer l'ail puis le mettre dans la casserole avec le gingembre.
- 3 Couper les oranges en deux et les presser à l'aide d'un presse agrumes. Verser le jus dans la casserole avec la pulpe.
- 4 Verser l'huile de pépins de raisins et l'huile d'amandes dans la casserole. Faire chauffer jusqu'au début de l'ébullition et retirer immédiatement du feu.
- 5 Laisser infuser dans la casserole pendant 20 à 30 minutes.

Étape 2

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Ouvrir les Saint-Jacques à l'aide d'un couteau sans dents en sectionnant le muscle.
- 2 Avec une cuillère à soupe retirer délicatement les noix en la séparant de son pied.
- 3 Nettoyer les Saint-Jacques en les rinçant dans un

saladier d'eau froide et les égoutter sur du papier absorbant.

Étape 3

Cuisson des Saint-Jacques et des épinards

- 1 Préchauffer le four à 290°C (Th.9).
- 2 Filtrer la sauce infusée à l'aide d'une passoire disposer sur un saladier. Ajouter la sauce soja et fouetter.
- 3 Couper les Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur. Les disposer dans un plat allant au four et verser de la sauce dans le plat.
- 4 Enfourner sous le grill pendant 1 minutes 30 secondes.
- 5 Mettre une poêle à chauffer avec du beurre et quand ce dernier mousse, faire revenir les pousses d'épinard préalablement lavées et équeutées pendant quelques secondes en remuant.
- 6 Débarrasser les épinards dans un saladier.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les Saint-Jacques du four quand elles sont justes cuites et les disposer dans une assiette.
- 2 Verser la sauce de cuisson dessus et ajouter quelques feuilles d'épinard sur chaque noix.
- 3 Parsemer d'amandes effilées et servir de suite.