



Nage de Saint-Jacques au jus de moule et citron vert

- Par vision-plaisir

La nage des Saint-Jacques au jus de moule.





Ingrédients :

- [12 coquilles de Saint-Jacques](#)
- [1 jus de citron vert](#)
- Fleur de sel
- 80 g de beurre doux
- 1/2 botte de ciboulette
- 60 g de jus de moule

Pour le jus de moule : je congèle le jus restant des moules marinières ou une de la [mouclade](#).

Pour 4 personnes





Réalisation de la recette :

Ouvrir les **coquilles Saint-Jacques**, les nettoyer soigneusement. Retirer **les barbes** en laissant uniquement la noix et le **corail**. Les plonger dans de l'eau glacée pendant 2 minutes à 5 minutes. **Les égoutter** et les réserver au réfrigérateur sur du **papier absorbant**. Laver les coquilles inférieures et les disposer sur une plaque de cuisson. Dans une casserole, **mettre le jus de moule** et le faire réduire de moitié. Ajouter le beurre en petites parcelles et en fouettant. Ajouter le **jus de citron vert** et la ciboulette ciselée. **Réserver au chaud**. Sortir les noix de Saint-Jacques du réfrigérateur puis les disposer dans les **coquilles**. Il faut en mettre deux par coquille. **Assaisonner de fleur de sel**. Les cuire 4 minutes dans un **four chaud 160° C** pendant 6 minutes. Après cuisson, les disposer dans les assiettes sur un lit de gros sel. **Les arroser de la sauce ciboulette bien chaude** et les servir aussitôt. Pour la sauce, vous pouvez après ébullition, y mettre un coup de mixeur plongeant. Une petite entrée simple dans sa réalisation et très agréable pour changer des entrées froides.