

Noix de Saint-Jacques, Émulsion de Pamplemousse Rose, Dés de Concombre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	12 - 16
- BEURRE	100 g
- VIN BLANC MOUSSEUX	1 dl
- CONCOMBRE	1/4
- PAMPLEMOUSSE(S)	1 rose + le jus d'1/2 rose
- HUILE D'OLIVE	
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- FLEUR DE SEL	
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	



Recette:

- Pelez à vif le pamplemousse.
- Epluchez le concombre et formez de tous petits dés (avec l'appareil).
- Faites mousser un peu de beurre dans une poêle, jetez-y les dés de concombre, laissez cuire 30 secondes puis assaisonnez de poivrez. Réservez.
- Placez dans une casserole, le mousseux avec le jus de pamplemousse et le jus de citron. Faites réduire de moitié puis montez au beurre frais. Au moment de servir, ajoutez la chair de pamplemousse.
- Assaisonnez les noix de Saint-Jacques puis faites-les revenir dans de l'huile à la poêle.
- Placez trois noix en triangle dans une assiette individuelle légèrement creuse, puis nappez de l'émulsion de pamplemousse et parsemez de dés de concombre. Saupoudrez de fleur de sel et d'un peu de persil.
- Servez sans attendre.