

Melon et Saint-Jacques Grillés, Sauce Thaï

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Melons	½
- Noix de Saint-Jacques	12-16
- Roquette (Salade)	
- Huile d'Olive	1 c à soupe
- Vinaigre Balsamique	2 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	1 c à soupe
- Citrons	le jus d'½
- Gingembre	1 pincée
- Ail en Poudre	1 pincée
- Crème Balsamique	1 c à soupe
- Piment de Cayenne	1 pincée
- Graines de Sésame	un peu
- Coriandre Frais	
- Huile de Sésame	3-4 c à soupe
- Oeufs de Caille	12
- Jeunes Oignons Verts	4 (en option)
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les œufs de caille 5 minutes de de l'eau bouillante. Rincez à l'eau froide puis égalez-les délicatement. Réservez.
- Ciselez les oignons verts (cives).
- Epongez les noix de Saint Jacques avec du papier absorbant.
- Placez-les dans un plat creux. Ajoutez un peu d'ail semoule puis salez et poivrez-les. Arrosez-les avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez pour bien les enrober. Réservez 1h au froid.
- Préparez la sauce thaï: dans un bol, mélangez le vinaigre balsamique, la sauce soja sucrée, une pincée de piment de Cayenne, de gingembre et d'ail semoule. Ajoutez les feuilles de coriandre finement ciselées. Arrosez de jus de citron. Intégrez l'huile de sésame au fouet. Ajoutez encore quelques grains de sésame et réservez-la au frais.
- Coupez le melon en lamelles sans retirer la peau.
- Chauffez la poêle à griller.
- Faites griller les tranches de melon.
- Snackez ensuite les noix de Saint Jacques à l'huile, 1 minute de chaque côté.
- Servez le tout sur un lit de roquette avec les œufs de cailles et nappez de sauce thaï.
- En option, ajoutez quelques jeunes oignons ciselés.

Variante:

Vous pouvez aussi agrémenter cette entrée avec quelques cacahuètes salées concassées.