

Méli mélo de Saint- Jacques à l'huile Inca Inchi

Nombre de convives : 6

INGREDIENTS

12 belles noix de Saint-Jacques, 18 langoustines, 2 oranges de table, 1 pamplemousse, un citron vert, 2 clémentines, 1c à café de zeste de citron vert râpé, huile Inca Inchi Bio Cauvin, 2 pincées de piment doux, fleur de sel.

PREPARATION

- Pelez les oranges, le citron et le pamplemousse. Détachez les quartiers en passant la lame d'un couteau à dents entre les fines membranes les séparant. Travaillez au dessus d'un saladier afin de récupérer le jus. Réservez les quartiers de fruits. Filtrez le jus et réservez-le.
- Epluchez les clémentines. Détachez les quartiers les uns des autres.
- Étêtez et décortiquez les langoustines. Rincez les noix de Saint-Jacques sous l'eau fraîche et épongez-les avec du papier absorbant.
- Faites chauffer l'huile Inca Inchi Bio Cauvin dans une poêle. Déposez-y les langoustines et les noix de Saint-Jacques et faites-les dorer 2 minutes de chaque côté à feu vif.
- Versez le jus d'agrumes, ajoutez les quartiers de fruits, couvrez et prolongez la cuisson 2 minutes à feu doux.

PRESENTATION

Disposez les Saint-Jacques , les langoustines et les fruits dans les assiettes, arrosez du jus d'agrumes et de quelques gouttes d'huile Inca Inchi. Salez et poudrez de piment et de zestes de citron vert. Servez aussitôt.

Méli mélo de Saint Jacques et langoustines rôties aux agrumes, huile Inca Inchi Bio

