



## Noix de Saint-Jacques rissolées et salade d'algues chaudes



Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS:

#### Pour la salade:

1 c. à soupe d'huile de colza  
1 échalote émincée  
50 g de salicornes  
100 g d'algues fraîches  
1 feuille de nori  
1 petit citron  
75 ml de **bouillon de légumes**  
1 bonne pincée de poivre  
1 c. à soupe de graines de sésame noir (facultatif)

#### Pour les noix de Saint-Jacques :

6 **noix de Saint-Jacques**  
1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge  
1 noix de **beurre** pour faire frire  
125 ml de **vin blanc**

### ALLERGÈNES INDIQUÉS EN GRAS

### PRÉPARATION:

Verser de l'huile dans une petite poêle et faire chauffer à feu moyen. Une fois celle-ci chaude, mettre l'échalote et faire sauter pendant environ 5 minutes en remuant régulièrement. Après avoir fait cuire les légumes pendant quelques minutes jusqu'à ce que le liquide ait disparu, ajouter la feuille de nori pour la rendre légèrement croustillante pendant une minute ou deux. Remuer.

Ajouter les algues et les salicornes avec le bouillon en augmentant le feu légèrement. Ajouter les zestes et la moitié du jus de citron puis assaisonner avec du poivre. Écraser la feuille de nori pour la rendre fine - vous pouvez le faire plusieurs fois à la main.

Saupoudrer le tout de graines de sésame si vous en utilisez. Réserver, puis, en utilisant toujours la même poêle, commencer à faire cuire les noix de Saint-Jacques.

Chauffer l'huile pendant une minute environ puis ajouter le beurre. Une fois celui-ci fondu, placer les noix de Saint-Jacques à plat dans la poêle. Faire frire chaque côté pendant environ une minute trente puis verser le vin blanc et laisser cuire pendant encore une minute.

Couper le feu, assaisonner avec sel et poivre puis presser le jus de citron restant.

Déposer une cuillerée à soupe de la salade dans le plat puis placer dessus les noix de Saint-Jacques. Décorer avec un petit zeste supplémentaire et un filet de bonne huile d'olive.