



GREGOR KUONEN | SALGESCH

COQUILLES SAINT-JACQUES AVEC SALSA DE MANGUE ET SAUCE OU MOUSSE À LA NOIX DE COCO ET À LA CITRONNELLE

INGRÉDIENTS

pour deux personnes en guise de petite entrée:

Pour les coquillages:

- 4 coquilles Saint-Jacques fraîches (vidées et nettoyées)
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale neutre résistant à la chaleur (p. ex. huile de tournesol)
- 1 cc de sel à la vanille (ou de la fleur de sel et un peu de pulpe de vanille)

Pour la salsa:

- 1 petite échalote
- 1 mangue fraîche bien mûre
- 1/2 citron vert non traité (jus et zeste de 1/2 citron vert)
- 5-6 branches de coriandre fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- poivre du moulin
- sel
- 1 pincée de sucre

Pour la mousse/la sauce:

- 150 ml de lait de coco (non sucré)
- 1 tige de citronnelle fraîche
- poivre du moulin
- sel

PRÉPARATION

Pour la mousse/la sauce

- nettoyer la citronnelle et enlever les feuilles extérieures.
- À l'aide d'un batteur à copeaux ou d'une casserole lourde, aplatissez légèrement la citronnelle et coupez-la en trois ou quatre gros morceaux.
- Dans une casserole, porter le lait de coco à ébullition avec les morceaux de citronnelle et laisser mijoter quelques minutes. Réserver, saler et poivrer et laisser refroidir complètement.
- Passer au tamis fin et, si disponible, verser dans un siphon à crème/souffleur de crème et fermer complètement. Visser successivement deux (!) capsules à l'envers et les placer au réfrigérateur jusqu'à leur utilisation ultérieure.
- Si l'on ne possède pas un tel appareil, on peut aussi simplement mixer le lait de coco dans une casserole avec un mixeur plongeant juste avant de servir.

Notre passion, votre plaisir.



Pour la salsa

- peler la mangue, la dénoyauter et la couper en petits cubes (les plus réguliers possibles).
- Râper très finement le zeste de la moitié du citron vert avec une râpe à agrumes et presser une moitié. Ajouter le jus et le zeste aux cubes de mangue. Éplucher l'échalote et la couper en dés aussi fins que possible. Laver la coriandre, l'essuyer et la hacher finement.
- Ajouter les dés d'échalote, la coriandre et l'huile d'olive à la mangue et bien mélanger le tout. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du sucre et laissez reposer quelques instants.
- Chauffer une poêle avec l'huile pour les coquilles Saint-Jacques.
- Rincer les coquilles sous l'eau courante et les éponger autant que possible avec du papier absorbant.
- Les saisir à feu très vif des deux côtés dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Cela prend 1 à 2 minutes par côté (selon la taille des coquilles Saint-Jacques). Elles doivent être légèrement dorées, mais encore translucides.



- Dresser la salsa avec la mousse ou le miroir de noix de coco. Déposer les noix de Saint-Jacques fraîchement rôties, saupoudrer de sel vanillé et servir immédiatement.

Quelle: <https://evchenkocht.de/gebratene-jakobsmuscheln-mit-mangosalsa-und-kokos-zitronengras-sauce-aka-schaum/>