



Noix de St Jacques et mousseline d'aneth

Temps de préparation: 15 minutes

Niveau: moyen

Ingrédients pour 4 personnes:

400g de Noix de St Jacques avec corail

150g de mayonnaise

1/2 gousse d'ail

1 échalote

2 bottes d'aneth

½ litre de crème fraîche 30%

Sel et poivre



Préparation :

- Décongeler et égoutter les noix de St Jacques et réserver.
- Hacher l'échalote, l'ail et l'aneth très finement.
- Monter la crème à l'aide d'un batteur (comme une chantilly mais sans sucre).
- Mélanger la crème fouettée, la mayonnaise et les condiments, saler et poivrer.
- Saler et poivrer les St Jacques et les poêler à feu vif avec un peu d'huile d'olive 4 à 5 minutes.
- Dresser dans de petits récipients avec une pluche d'aneth.