Recette de wok de st-jacques au thé vanille, lait de coco

"Pour les fêtes, optez pour un wok ! Découvrez notre recette de saint jacques au thé vanille et lait de coco"

Les saint jacques, c'est le classique des repas de fête ! En y ajoutant une pincée de vanille et du lait de coco, un subtil mélange de saveurs se découvre !

↓ Voir les ingrédients

Temps de préparation	35 mn
Nombre de personnes	3 pers.
Difficulté	Moyen

Les + recettes

Plat

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- Une dizaine de noix de st-jacques avec le corail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive Jardin BiO
- 1 sachet de thé à la vanille
- 4 c. à soupe de lait de coco Jardin BiO
- 1 c. à soupe de jus de citron vert ou jaune Jardin BiO
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre Jardin BiO
- 1/2 c. à café de grains de coriandre
- 1/2 grenade
- Brins de ciboulette
- Des coquilles de st-jacques pour la présentation

  (demandez à votre poissonnier)

Etapes de préparation

1. Mettre l'huile d'olive dans un wok et la faire chauffer à feu moyen pendant quelques secondes. Déposer les st-jacques et les faire dorer des deux côtés pendant quelques minutes. Réservez et gardez le jus de cuisson dans le wok.

2. Faites infuser 5 minutes dans de l'eau bouillante un sachet de thé à la vanille. Versez ce thé dans le wok et refaites chauffer à feu moyen. Ajoutez le lait de coco, le jus de citron, le gingembre et les grains de coriandre. Mélangez bien avec un fouet pour mélanger les saveurs.

3. Faites réduire le jus de cuisson pendant 10 minutes. A la fin, ajouter les st-jacques et faites-les rouler dans le jus pour bien les imbiber. Coupez le feu et couvrez.

4. Coupez la grenade en deux dans le sens de la largeur. Épépinez les grains avec le bout d'une cuillère et triez les filaments blanc - amers - et les grains.

5. Montez les assiettes: déposez une noix de st-jacques dans une coquille, arrosez-la avec le jus, déposez quelques grains de grenade et décorez avec quelques brins de ciboulette.