



« Sushi de St Jacques au Quinoa rouge et petits légumes marinés

Vinaigrette aigre douce »

Pour 5 personnes

Pour le sushi : 120 grs de Quinoa rouge, 1 carotte, 1 betterave, 60 grs de jus de tomates, 1 pomme Granny Smith, échalote, coriandre, feuille d'algues, 5 noix de St Jacques, 2 citrons verts et 2 cuillères de sésame torréfiés.

Pour la mayonnaise : 1 cuillère de moutarde, 1 jaune d'œuf, ½ litres d'huile de Colza, et une cuillère de vinaigre balsamique.

Pour la vinaigrette aigre douce : 3 cuillères de Ketchup, ½ jus de pamplemousse, 1 cuillère à soupe de Nuoc man, 2 gouttes de Tabasco, sel et poivre.

■ La préparation :

Mettre les noix de St Jacques à mariner avec les zestes de citron et le jus pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Cuire le Quinoa dans un bouillon de poule pendant 15 minutes avec thym et laurier.

Couper les légumes et la pomme en brunoise. Blanchir la carotte et la betterave. Egoutter et mettre de côté.

Réaliser une mayonnaise.

Réaliser la vinaigrette aigre douce.

Egoutter le Quinoa et laisser le refroidir. Ajouter la brunoise, la coriandre, l'échalote ciselée, la mayonnaise et le jus de tomates à la préparation.

Confectionner le sushi avec la feuille d'algues. Vous pouvez vous aider de film alimentaire afin de former le sushi.

Réserver au frais pendant 1 heure.

■ Le dressage :

Couper le sushi en lamelles de 2 cm.

Dresser la vinaigrette aigre douce sur l'assiette. Déposer le sushi dessus et mettre du sel de Guérande et un peu de poivre sur la St Jacques.

Recette proposée par :

Rémi LEBouc

La Marmite Beaujolaise

34 Rue de l'Hôtel de Ville

88140 BULGNEVILLE

03.29.09.16.58