

# Saint-Jacques, sauce vierge au pamplemousse

Quelques coquilles Saint-Jacques du marché, une idée recette dans le dernier ELLE à table\* et tout est réuni pour une savoureuse entrée pleine de saveur et très simple à réaliser.

\* recette LOTTE GRILLEE SAUCE VIERGE AU PAMPLEMOUSSE page 130

---

Composition  
pour 4 personnes

12 coquilles Saint-Jacques  
1 pamplemousse  
5 c. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
3 c. à soupe de ciboulette ciselée  
Sel, poivre  
Fleur de sel

---

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 bol, 1 poêle, 1 presse ail

---



Demander à votre poissonnier de décoquiller les Saint Jacques.  
Les rincer sous un filet d'eau froide puis les éponger. Les couper en deux et réserver.

Peler le pamplemousse à vif, détailler les quartiers en veillant à récupérer le jus. Peler la gousse d'ail et la hacher.

Dans un bol, mélanger 4 cuillères à soupe d'huile d'olive avec l'ail, la ciboulette et le jus et les quartiers du pamplemousse. Saler et poivrer.

album-4 0166

Mettre le reste d'huile d'olive à chauffer dans une poêle et mettre les coquilles à dorer 2 à 3 minutes de chaque côté. Saler avec la fleur de sel.

Déposer les Saint-Jacques dans les assiettes de service et arroser de la sauce vierge au pamplemousse. Servir sans attendre.