

## SOUSKAÏ DE SAINT-JACQUES, FAÇON ANTILLAISE



### Les ingrédients

Pour 4 personnes : 400 g de noix de Saint-Jacques, 260 g de quinoa, 1 tomate Roma, persil plat, 1 échalote, ½ grenade, 160 g d'huile d'olive, 2 citrons jaunes, 100 g de fromage blanc, 50 g de crème épaisse, 1 gousse d'ail, 1 botte de ciboulette, 1 g de coriandre, ½ oignon rouge, 8 g de menthe, piment d'Espelette.

### La recette

Il s'agit de Saint-Jacques marinées, avec salade de quinoa et grenade, vinaigrette citronnée, et cervelle de canut.

Pour les Saint-Jacques : les ouvrir et les couper en escalope (quatre morceaux par assiette). Réaliser une vinaigrette avec la grenade, les dés de tomate, l'échalote ciselée, l'huile d'olive, le jus de citron et le piment d'Espelette.

Pour le quinoa : le faire cuire 12 minutes dans de l'eau bouillante. Puis, réaliser une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, la ciboulette ciselée, l'oignon rouge ciselé, les dés de tomate, le persil, la coriandre, le sel et le poivre.

Pour la cervelle de canut : mélanger le fromage blanc avec la crème épaisse, la ciboulette et l'échalote ciselées, l'ail haché, le sel et le poivre.

Côté finition : décorer joliment le plat avec des capucines, de la menthe et de la ciboulette ciselée.

### Le vin conseillé

Condrieu. Benjamin et David Duclaux. Cuvée Les Caillets.

Recette proposée par : Le Grand Réfectoire, 3 Cour Saint Henri Grand Hôtel-Dieu 69002 Lyon

Tel : 04 72 41 84 96