



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Noix de Saint-Jacques Dolce Vita



INGREDIENTS : 4 personnes

12 noix de Saint-Jacques sans corail
12 fines tranches de pancetta
12 feuilles de basilic
Pesto
Huile d'olives
Polenta :
250 g de semoule de maïs pour polenta
50 g de beurre
50 g de fromage râpé
50 cl d'eau
50 cl de lait
Thym
Ail en poudre
sel, poivre
Muscade

REALISATION :

La polenta

Dans une casserole, verser l'eau et le lait. Lorsque le mélange est à ébullition, jeter la semoule en pluie et remuer sans arrêt avec une cuillère en bois durant 5 minutes. Retirer du feu, puis ajouter le beurre en petits morceaux, la muscade, le thym, l'ail en poudre, saler et poivrer. Bien mélanger et verser le mélange dans un plat. Bien tasser lisser le dessus. Laisser refroidir et durcir. Cette opération peut être effectuée la veille.

Quand la polenta est refroidie, à l'aide d'un emporte-pièce rond, découper des rondelles de polenta. Les cercles doivent être un peu plus grands que les noix de Saint-Jacques. Ils doivent avoir environ 1 cm d'épaisseur. Les retailler sur l'épaisseur au besoin.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Dressage

Cuire les Saint-Jacques dans 2 càs d'huile d'olive.

Faire griller les rondelles de pancetta dans une poêle avec 1 càs d'huile d'olive.

Sur chaque assiette, déposer 3 tranches de pancetta grillée, recouvrir chaque tranche d'une rondelle de polenta et d'une noix de Saint-Jacques. Intercaler une feuille de basilic entre la noix et la polenta. Déposer un peu de pesto sur chaque noix de Saint-Jacques. Décorer l'assiette avec un peu de crème de balsamique et de tomates-cerises piquées d'un brin de romarin.

Servir aussitôt.