



NOIX DE SAINT-JACQUES MARINÉES AU SOJA ET AU GINGEMBRE



1 dizaine de noix de Saint-Jacques (préparées)
 2 c. à soupe de sauce soja
 le jus d'1 citron
 1 petit bouquet de coriandre
 10 g de gingembre râpé ou un petit morceau cru
 huile d'olive
 4-5 toasts (type Wasa)
 fleur de sel et poivre blanc

- Couper les Saint-Jacques en 2 ou 3 lamelles. Les placer côte à côte dans un récipient sans qu'elles ne se chevauchent.
- Verser la sauce soja, le jus de citron, un généreux filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Laisser mariner 10 à 15 minutes. Pendant ce temps, préparer vos petits toasts.
- Retirer les noix de Saint-Jacques de la marinade ; les déposer deux par deux sur un toast ; ajouter une feuille de coriandre et quelques copeaux de gingembre.

NOIX DE SAINT-JACQUES MARINÉES
 AU SOJA ET AU GINGEMBRE

FACILE

15'

4
pers.

Retrouvez d'autres recettes sur ricard.com