



Coquilles Saint-Jacques rôties



Coquilles Saint-Jacques rôties en sauce au Pak-choi & cacahuètes

Appareils Gaggenau : wok, four

Préparation : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

12–16 coquilles Saint-Jacques, ouvertes

Huile de sésame

Sel, poivre noir

**800 g de Pak-choi, coupé en lamelles
de 6 cm**

**2 c. à soupe de sauce de poisson asiatique,
diluée avec**

2 c. à soupe d'eau

Ingrédients pour la sauce :

100 g de cacahuètes non salées, grillées

1 gousse d'ail

**1 c. à soupe de gingembre frais
finement râpé**

1 piment vert haché

1–2 c. à soupe de sucre brun

**150–200 ml de lait de noix de coco
non sucré**

**1 bouquet de coriandre fraîche
finement hachée**

Tranches de citron

Préparation : Nettoyer les coquilles, sécher et verser un peu d'huile de sésame dessus. Elles devraient être recouvertes d'huile régulièrement. Laisser macérer en couvrant à température ambiante pendant **15 minutes**. Pour la sauce, passer au mixeur les cacahuètes, le gingembre, le piment et le sucre pour faire un pesto. Mélanger peu à peu le pesto au lait de noix de coco.

Préparer tous les ingrédients. Faire chauffer le wok sans huile. Faire revenir les coquillages l'un après l'autre dans le wok de chaque côté **une minute**, saler et poivrer et tenir au chaud dans le four. Refaire chauffer le wok, verser alors un peu d'huile. Cuire le Pak-choi en tournant constamment jusqu'à ce qu'il soit ferme et assaisonner avec la sauce de poisson. Ajouter la sauce aux cacahuètes et faire cuire. Ajouter les coquilles et réchauffer encore une fois rapidement. Servir avec de la coriandre fraîchement hachée et des tranches de citron.

Recommandation : Le Pak-choi – appelé aussi chou chinois – est l'une des sortes de choux chinois les plus fines.

Un riz au citron accompagne très bien les coquilles Saint-Jacques rôties en sauce au Pak-choi et aux cacahuètes.