



Coquilles Saint Jacques et épinards dans un bouillon Thaï à la citronnelle, coco râpée, citron vert et combavas

INGREDIENTS (pour 4 personnes en entrée)

- 8 noix de Saint-Jacques sans corail
- Coriandre
- Huile parfumée aux feuilles de Combava
- Fleur de sel
- Beurre
- Zestes de citron vert
- 500 g de feuilles : épinards, feuilles de blette, laitue etc.
- 1 L de bouillon de poule
- 40 g de poudre de noix de coco râpée
- 1 bâton de citronnelle
- Piment d'Espelette
- 2 c à s de jus de citron vert

PREPARATION

- Tomber les feuilles au beurre, réserver.
- Porter le bouillon de poule à ébullition, le verser sur la noix de coco et la citronnelle, couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes environ. Passer au chinois étamine et réserver.
- Snacker les noix de coquille 1 minute de chaque côté dans du beurre, puis réserver à température ambiante.

FINITION ET PREPARATION

Dans quatre bols, déposer un quart des feuilles tombées au beurre, poser dessus deux noix de st-Jacques, verser le bouillon de poule à la noix de coco très, très chaud pour réchauffer les feuilles.

Verser quelques gouttes d'huile parfumée au Combava, le jus de citron vert, quelques pluches de coriandre, piment d'Espelette et fleur de sel. Manger aussitôt.