

Noix de St-Jacques marinées

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



Sans cuisson



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 12 noix de Saint-Jacques*
- 2 citrons verts ou 1 pamplemousse
- 1 racine de gingembre
- sel et poivre

*peut contenir des allergènes

1. Découper chaque noix de Saint-Jacques en trois disques et les disposer sans les superposer dans un récipient plat.

2. Arroser de jus de citron vert ou de pamplemousse.

3. Râper le gingembre sur les noix, puis saler et poivrer légèrement.

4. Filmer la préparation et réserver au

frais au minimum 2 heures.

5. Servir froid après avoir sorti les noix marinées 15 minutes.

6. Décorer à l'aide de jeunes pousses ou de filaments de carottes râpées ! Utiliser la marinade pour réaliser une vinaigrette instantanée en ajoutant un peu d'huile.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Léprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69