

SAINT-JACQUES AU LARD ET CRÈME D'AVOCAT AU PIMENT DOUX

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

3 min

Personnes

4

Ingrédients

8 noix de Saint-Jacques
4 tranches de lard
10cl de rhum Hardy
½ avocat
1 citron vert
4 piments végétariens
1 pincée de piment de Cayenne
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sirop de batterie
Quelques feuilles de persil frais
Quelques Baies roses
Sel et Poivre

Préparation

Nettoyer et parer les Saint-Jacques.
Trancher le lard dans la longueur et enrouler les Saint-Jacques.
Piquer d'un cure-dent pour maintenir le tout.
Dorer dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
Flamber au rhum.
Débarasser, saler et poivrer.
Laquer un sirop de batterie.
Mixer l'avocat, le piment végétarien, le jus de citron, le reste de l'huile.
Saler, poivrer et ajouter le piment de Cayenne.
Dresser en déposant la purée d'avocat, puis la noix de Saint-Jacques.
Décorer de persil et de baies roses.
Déguster avec un ti-punch au sirop de canne ou un rhum vieux servi sur des glaçons.

Environ **4,50€** PAR PERSONNE