



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Marinade de St - Jacques aux légumes grillés .



© Manou / cuisine-plaisirs

### Ingrédients :

- 1 aubergine
  - 1 citron jaune
  - 1 courgette
  - 20 noix de St - Jacques
  - 4 c.à.s de coulis de tomate
  - Coriandre, sel, poivre
- 
- Laver le citron, prélever le zeste et presser son jus
  - Préparer une marinade en mélangeant le zeste +jus de citron, la coriandre le sel et le poivre
  - Cuire les noix de St - Jacques 7 minutes à la vapeur à 600 Watts
  - Laver les légumes, couper l'aubergine en cubes et les courgettes en rondelles
  - Cuire les légumes 10 minutes à la vapeur à 600 Watts
  - Les faire griller 10 minutes dans une poêle recouverte d'une feuille de cuisson
  - Répartir la marinade de citron sur les légumes grillés
  - Dans une assiette, disposer le coulis de tomate puis les légumes, les noix de St - Jacques
  - Laisser mariner 1 heure au réfrigérateur avant de servir



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs