



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

. Mousse orange et noire des mers .

A mi-chemin entre le Pérou et le Groënland



Ingrédients :

- 2 c.à.c d'œufs de lompe du Groënland
- 2 gros œufs
- 200 g de fromage blanc 0% MG
- 21 noix de St Jacques avec corail (du Pérou)
- Sel, poivre

Pour la crème :

- ½ citron jaune
- 1 yaourt nature 0% MG
- Aneth, Sel, poivre

- Prélever le jus d'un demi citron et le mélanger au yaourt
- Rajouter l'aneth, le sel et le poivre, bien mélanger pour fluidifier la sauce
- Réserver la sauce au réfrigérateur
- Cuire les St Jacques à la vapeur pendant 7 minutes à 450 watts
- Mixer les noix de St Jacques avec le fromage blanc
- Ajouter les jaunes d'œufs puis assaisonner
- Incorporer délicatement les blancs montés en neige
- Mettre cette préparation dans des ramequins
- A l'aide d'une « passoire vapeur » s'adaptant à une casserole ...
- Cuire à couvert pendant 15-20 minutes à la vapeur les St Jacques
- Démouler et servir chaud avec la crème citronnée

Astuce : Pour transformer cette entrée en plat, servir avec des poireaux émincés

