

SAINT-JACQUES À LA POUDRE DES ALIZÉS **(Recette d'Olivier RÆLLINGER)**

Ingrédients pour 4 équipages :

12 coquilles Saint-Jacques
1 cuillère à soupe de "Poudre des Alizés" d'Olivier Roellinger
1 citron vert
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
QS de fleur de sel de Salies ou de Guérande
QS de vrai vinaigre balsamique
12 feuilles de roquettes

Le matin, mettre les 4 assiettes rectangulaires au froid et préparer ensuite la vinaigrette avec la poudre des Alizés, le jus du citron vert et l'huile d'olive. Bien mélanger tous ces ingrédients et partager en 2 quantités égales dans 2 petits ramequins. Garder au frais en attente, mais pas au froid pour éviter que l'huile d'olive fige.

Décoquiller ensuite les Saint-Jacques (*recupérer les barbes pour faire des tripes de Saint-Jacques*) et les tailler chacune en quatre rondelles. Réserver au froid.

Juste au moment de servir, bien répartir une cuillère à soupe vinaigrette dans chaque assiette bien froide en s'aidant du dos de la cuillère.

Ensuite, répartir dessus 12 rondelles de Saint-Jacques sur 3 rangées puis le reste de la vinaigrette et au dernier moment un grain de fleur de sel sur chacune d'elle et une goutte de vrai vinaigre balsamique.

Décorer chaque assiette avec 3 feuilles de roquette.