

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



SAINT-JACQUES AU CITRON VERT ET SON RIZ COCO

ACCOMPAGNÉES DE SON BORDEAUX BLANC SEC

*LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr



LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

Pour les Saint-Jacques

- 12 Saint-Jacques
- 1 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame

Pour le riz

- 300g de riz
- 180ml de lait de coco
- 360ml d'eau
- 1 citron vert
- 1/2 bouquet de coriandre

PREPARER LE RIZ

• Rincer le riz à l'eau froide. Le verser dans une casserole avec le lait de coco, l'eau et un peu de sel. Cuire 10 à 15 minutes, moitié couvert, sur feu moyen, en remuant régulièrement.

• Egrener délicatement le riz à la fourchette tout en incorporant le zeste et le jus du citron vert, la coriandre ciselée, du sel et du poivre.

PREPARER LES SAINT-JACQUES

• Dans une poêle chaude avec une noix de beurre, saisir les Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Quelques secondes avant la fin de cuisson, parsemer des zestes du citron vert et arroser de jus de citron.

• Servir les Saint-Jacques sur un lit de riz coco et verser un peu d'huile de sésame sur le dessus.

Pourquoi cette alliance ?

Un mariage délicat et subtil entre ce Bordeaux et les Saint-Jacques.

Sa bouche ronde enveloppera les arômes du riz coco et son côté franc affirmera le goût raffiné des Saint-Jacques.

Les notes d'épices apporteront du caractère à ce plat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

LES CHARMES DE MAGNOL

**BORDEAUX BLANC
SEC 2014**

Nez frais et aérien aux notes mentholées, épicées et musquées. Bon équilibre, fin, rond, ample et typé avec une finale nerveuse et enrobée.

Et aussi :
**Table Mountain Chenin
Blanc Afrique du Sud
blanc**

www.nicolas.com