

Roulades de concombre aux Saint-Jacques

■ 4 pers. ■ Préparation : 20 mn

● 12 belles noix de Saint-Jacques ● 3 citrons verts
● 1 concombre ● Huile d'olive ● Mélange de 3 poivres ● Fleur de sel

1 Faites mariner les noix de Saint-Jacques dans le jus

des citrons pendant 5 mn en les retournant à la moitié du temps.

2 Coupez le concombre en fines lamelles dans sa longueur à l'aide d'un économe.

3 Enroulez chaque noix de Saint-Jacques d'une lamelle de concombre. Faites tenir avec une pique en bois. Présentez sur l'assiette. Assaisonnez de fleur de sel, du mélange de 3 poivres et d'un filet d'huile d'olive.