



VERRINES DE SAINT JACQUES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 noix de saint Jacques
- 2 avocats
- 2 citrons
- 1 pot d'œufs de saumon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide
- 1 pincée de paprika
- Quelques feuilles de coriandre
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1.
 - Pelez les avocats, mixer la chair rapidement avec 1 jus de citron et la coriandre, salez, poivrez. Réservez au frais.
2.
 - Fouettez la crème liquide très froide. Salez, poivrez, ajouter le paprika.
3.
 - Disposez dans des verrines de la crème d'avocat, les dés de Saint Jacques et de la chantilly au paprika. Répartissez des œufs de saumon et servez aussitôt.

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

