



Noix de Saint-Jacques au lard



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de sucre brun
4 cuillères à soupe jus d'orange (frais)
12 noix de Saint-Jacques
6 tranches de lard petit-déjeuner (salé, fines tranches)
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillerée à thé de sriracha (ou autre sauce aux piments)
1 cuillère à soupe ciboulette (finement hachée)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un plat, mélangez la sauce soja, le sucre brun et le jus d'orange. Ajoutez les noix de Saint-Jacques et laissez-les mariner pendant 30 minutes. Retirez-les de la marinade et séchez-les délicatement.
- 2.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 3.** Enveloppez chaque noix de Saint-Jacques d'une demi-tranche de lard petit-déjeuner. Maintenez le tout avec un cure-dents.
- 4.** Ensuite, laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Mélangez la mayonnaise et la sriracha.
- 6.** Garnissez chaque noix de Saint-Jacques d'une pointe de mayonnaise piquante et de ciboulette.