

Double Noix de St-Jacques Gambas avec Sole sur Citronnelle tajine de millet et bisque de homard

Disposez tous les ingrédients, cuisinez la tajine, chauffez la bisque de homard, cuisinez la sole au beurre et grillez les noix et gambas en dernier !

Ingrédients pour 4 personnes

- 3x 4 noix de St-Jacques
- 2 filets de sole (1/2 filet par personne)
- 4 bâtons de citronnelle
- 4 belles gambas décortiquées
- 1/2 tasse de millet
- 3 c.s. de beurre
- 2 demi-poivrons (vert et rouge)
- 1 cube de bouillon
- Sel et poivre
- 1/4 litre de bisque de homard
- 1/4 crème entière
- Minis croutons à l'ail

Bisque de homard

- Grillez les mini croutons avec de l'ail
- Chauffez la bisque, ajoutez une tombée de crème dans le ravier

Tajine de millet

- Pelez et découpez en petits dés un demi poivron rouge et un demi poivron vert, salez, poivez
- Dorez 1/2 tasse de millet dans du beurre, ajoutez les poivrons et 1 1/2 tasse de bouillon, laissez cuire à feu moyen 10 minutes, réservez au chaud

Sole sur citronnelle

- Lavez les bâtons de citronnelle, découpez les filets de sole par 2 dans le sens de la longueur, enroulez-les sur les bâtons, salez et faites cuire à la vapeur 2 minutes

Noix de St-Jacques et Gambas

- Grillez les Saint-Jacques 4 minutes à l'huile et ail au dernier moment
- Grillez les Gambas 2 minutes à l'huile et ail au dernier moment

Service

- La bisque dans un mini ravier, un mini cercle de tajine avec la sole-citronnelle oblique sur la tajine et la gamba avec la tête dans les noix de Saint-Jacques.
- Servez chaud

