

# Coquilles Saint-Jacques avec du safran et kalamansi sorbet



Foto © Copyright Grand Hotel Villa Castagnola

Une recette de Frank Oerthle, chef cuisinier du restaurant Galleria Arté al Lago au Grand Hotel Villa Castagnola.

## Préparation



Temps requis env. 120 minutes



Difficulté Moyen - Pour les amateurs



Dosage 4 personnes

## Caractéristiques



Plat Fruits de mer - Coquilles Saint-Jacques



Produit typiques Safran - 0 km



Adapté en Été - Soirées romantiques

**Coquilles  
Saint-Jacques  
avec du safran  
et kalamsi  
sorbet**

## INGRÉDIENTS

- 12 pièces de coquilles Saint-Jacques crues
- 4 coupes de coquilles de pétoncles
- 16 pièces coquilles de pétoncles
- Salade du jardin
- Tomates - Concassée
- Sauce paprika
- 10 g huile d'olive de la région de Toscane
- Fines lamelles de betteraves "Chioggia"

**Coquilles  
Saint-Jacques  
avec du safran  
et kalamsi  
sorbet**

## PRÉPARATION

1. Mariner les coquilles Saint-Jacques avec de la poudre de safran et du vin blanc.
2. Préparer la sauce aux poivrons.
3. Caraméliser les coquilles de pétoncles avec l'huile d'olive.
4. Éplucher les tomates et les couper en dés.
5. Décorer l'assiette avec la sauce et garnir avec la salade.
6. Cuire légèrement les coquilles Saint-Jacques dans une poêle.