



Noix de Saint-Jacques et crumble aux agrumes sauce à la coriandre et au chou

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

voor de Kooldressing:

3 feuilles de chou frisé
1 bouquet de coriandre
huile d'olive
1 gousse d'ail
1 citron vert (le jus)
16 noix de Saint-Jacques
huile d'olive
75 grammes de panko
1 citron (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préparez la sauce au chou : nettoyez le chou frisé et séchez-le bien. Coupez-le en morceaux. Mixez-le avec la coriandre, un filet d'huile d'olive, l'ail et le jus de citron vert pour obtenir une sauce. Salez et poivrez bien. Réservez.
- 2.** Séchez bien les noix de Saint-Jacques. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive et saisissez les noix de Saint-Jacques de chaque côté. Salez et poivrez bien. Retirez-les de la poêle.
- 3.** Mettez le panko et le zeste de citron râpé dans la poêle. Laissez cuire brièvement. Remettez les noix de Saint-Jacques dans la poêle et mélangez bien.
- 4.** Accompagnez-les de sauce au chou.