

SOUPE FROIDE D'ASPERGES AUX SAINT JACQUES



Pour 4 personnes
Ingrédients :

12 noix de Saint-Jacques
300 g d'asperges vertes
1 c à s de coriandre
3 c. à s d'huile d'olive
1 c à s de jus de citron

Dans une casserole, déposer les asperges vertes et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les asperges soient bien tendres.

Egoutter les asperges et réserver quelques pointes. Mixer le reste avec la moitié du liquide de cuisson, deux cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus de citron. Saler et poivrer.

Ajouter si nécessaire un peu plus de liquide de cuisson. Puis laisser refroidir.

**Dans une poêle chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et saisir les noix de Saint-Jacques deux à trois minutes à feu vif.
Saupoudrer de coriandre et laisser refroidir.**

Juste avant de servir, ajouter les Saint-Jacques et décorer avec les pointes d'asperges.