# MINI-BLINIS CHANTILLY SAINT-JACQUES

- Une heure avant de commencer, placez les ustensiles (bol et fouet) qui serviront à faire votre chantilly au réfrigérateur.
- Pressez le jus du citron. Mettez-le dans un bol, avec du sel, du poivre et émulsionnez avec l'huile d'olive. Réservez.
- Rincez et épongez les coquilles Saint-Jacques avec du papier absorbant. Si elles ont du corail, enlevez-le. Coupez-les en deux dans l'épaisseur. Disposez-les à plat bien serrées dans un petit plat et versez la sauce par-dessus. Réservez 15 mn au frais en retournant une fois.
- Pendant ce temps, sortez le bol pour la chantilly du réfrigérateur, versez la crème liquide et commencez à la monter au fouet à petite vitesse. Vous pouvez augmenter progressivement la vitesse de votre robot/batteur. Ajoutez le sel une fois que la chantilly a bien pris, il faut qu'il y ait des "pics" sur les bords du bol et qu'elle soit bien ferme .
- Disposez les mini-blinis sur un plat de service, bien alignés. Une fois les coquilles marinées, égouttez-les et mettez une demi-coquille sur chaque blini. À l'aide de deux petites cuillères à café, disposez un petit "nuage" de chantilly sur chaque coquille (ou utilisez une poche à douille). Puis, toujours avec délicatesse, mettez quelques œufs de saumon sur le dessus de la chantilly. Servez aussitôt ou réservez au réfrigérateur en attendant de servir.

💡 N'hésitez pas à utiliser des Saint-Jacques surgelées.

Pour réussir votre chantilly, choisissez une zcrème **liquide entière**. N'utilisez jamais de crème allégée ou de crème longue conservation, elle ne monterait pas. Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement. Fouettez la crème **à petite vitesse** pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air, vous pouvez augmenter la vitesse à la fin. Pour être sûr que votre crème chantilly est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.

## Ingrédients pour 6 pers. :

Pour une vingtaine de pièces

20 **mini-blinis** (prenez-les très petits sinon ce sera difficile de les manger avec les doigts !)
10 **coquilles Saint-Jacques**
20 cl de **crème fraîche liquide entière**
1 petite boîte d'**œufs de saumon**
1 **citron**
6 c. à soupe d'**huile d'olive**
**Sel**
**Poivre** du moulin

**Variantes :**

Vous pouvez mettre quelques brins d'aneth sur le dessus des œufs de saumon.
Pour une version plus économique, prévoyez moins de Saint-Jacques (5 à 7 coquilles que vous couperez en 3 ou 4 selon l'épaisseur, au lieu de deux) et des œufs de truite.
Vous pouvez remplacer la chantilly par de la crème fraîche épaisse que vous salerez et citronnerez légèrement.

Vous pouvez faire des versions très différentes, par exemple :

- au confit d'oignons et pâté de foie de volaille, avec des feuilles de cerfeuil (cf. photo ci-dessus),
- au tarama - ou tarama à la truffe, encore meilleur... - avec ou sans œufs de saumon par-dessus,
- à la crème fraîche et au caviar (pour un réveillon ou une grande occasion !),
- à la guacamole, avec une crevette ou un peu de crabe par-dessus, ou un quartier de pamplemousse pelé à vif. Dans tous les cas, c'est très beau !
- aux rillettes de saumon avec quelques brins d'aneth (cf. en bas de page pour une super recette !),
- à la crème fraîche mélangée avec de la ciboulette ciselée, du sel et du citron et un cube de saumon mariné par-dessus,
- au tartare de saumon coupé en très petits dés et quelques brins d'aneth, etc...