



1. Si vous utilisez des coquilles surgelées, faites-les décongeler quelques heures avant au réfrigérateur dans un mélange de lait (1/3) et d'eau (2/3). Rincez vos coquilles et séchez-les dans du papier absorbant. Émincez-les en fines lamelles de +/- 0,5 cm. Mettez-les dans un saladier. Réservez.
2. Pressez le jus d'un citron et demi. Versez-le sur les coquilles.
3. Émincez le fenouil en fines lamelles.
4. Pelez les avocats, citronnez-les avec le demi citron restant et coupez-les en fines lamelles.
5. Effeuillez le demi-bouquet d'aneth en réservant quelques feuilles pour le dressage.
6. Mettez tous les ingrédients dans le saladier avec 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel, du poivre et remuez le tout délicatement. Dressez dans des bols ou assiettes individuelles (vous pouvez utiliser un petit cercle pour une jolie présentation). Décorez avec les feuilles d'aneth réservées. Servez aussitôt ou réservez au frais pendant 30 mn.



Cette recette se réalise au dernier moment car les Saint-Jacques ne doivent pas mariner trop longtemps (+/- 30 mn). Vous pouvez également réserver la sauce et la verser une demi-heure avant de servir.

Pour couper les Saint-Jacques en fines lamelles, posez chaque coquille sur le côté, tenez-la entre le pouce et l'index et avec l'autre main, découpez de fines lamelles avec un couteau effilé en maintenant la coquille bien serrée entre vos doigts. Attention de ne pas vous couper !



Super facile  
30 mn de préparation  
Assez cher  
Sans gluten  
Cru

#### Ingrédients pour 8 pers. :

- 16 coquilles Saint-Jacques sans corail (si vous n'êtes pas certain de la parfaite fraîcheur de vos coquilles, ou si ce n'est pas la saison, prenez-les surgelées)
- 2 citrons jaunes
- 1 fenouil
- 2 avocats
- 1/2 botte d'aneth
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

#### Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres herbes aromatiques : coriandre, estragon, ciboulette... Vous pouvez ajouter des baies roses.