



Assez facile  
30 mn de préparation  
Cher

### Ingrédients pour 6 pers. :

Pour une vingtaine de pièces

- 20 mini blinis (prenez-les de petite taille, ce sera plus facile à manger)
- 10 coquilles Saint-Jacques
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 1 boîte d'œufs de saumon (ou de truite)
- 1 citron
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez rajouter quelques brins d'aneth sur les œufs de saumon.

Pour une version plus économique, prévoyez moins de Saint-Jacques (5 à 7 que vous couperez en 3 ou 4 selon leur épaisseur, au lieu de deux) et des œufs de truite.

Vous pouvez remplacer la crème fouettée par de la crème fraîche épaisse (non fouettée) que vous salerez, poivrerez et citronnerez légèrement.

Avec des mini blinis, vous pouvez également faire des versions complètement différentes, par exemple :

- Confit d'oignons et pâté de foie de volaille, avec des feuilles de cerfeuil,
- Tarama - ou tarama à la truffe - avec ou sans œufs de saumon,
- Crème fraîche et caviar (pour une grande occasion !),
- Guacamole et crevette ou quartier de pamplemousse pelé à vif,
- Rillettes de saumon et aneth,
- Crème fraîche assaisonnée de ciboulette ciselée, sel, poivre, citron et gros dé de saumon mariné,
- Tartare de saumon coupé en très petits dés et brins d'aneth, etc...

1. Une heure avant de commencer, placez les ustensiles (bol et fouet) qui serviront à faire votre crème fouettée au réfrigérateur.
2. Pressez le jus du citron. Mettez-le dans un bol, avec du sel, du poivre et **émulsionnez** avec l'huile d'olive. Réservez.
3. Rincez et séchez les coquilles Saint-Jacques avec du papier absorbant. Si elles ont leur corail, enlevez-les. Coupez-les en deux dans l'épaisseur. Disposez-les à plat, bien serrées dans un petit plat, et versez la marinade par-dessus. Réservez 15 à 20 mn au réfrigérateur en retournant une fois à mi-temps.
4. Pendant ce temps, faites la crème fouettée : sortez le bol du réfrigérateur, versez la crème 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 crème a pris, il faut qu'il y ait des "pics" sur les bords du bol et qu'elle soit bien ferme.
5. 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 (ou mieux, utilisez une poche à douille en coupant la pointe en petit biseau), disposez un "nuage" de crème fouettée sur chaque coquille. Puis, mettez délicatement quelques œufs de saumon sur le dessus. Servez aussitôt ou réservez au réfrigérateur en attendant de servir.



Pour bien choisir vos saint-jacques, consultez ma page "[Bien choisir et conserver ses produits](#)" au paragraphe "Coquille Saint-Jacques", tout en bas. Et n'hésitez pas à les prendre surgelées. Pour réussir votre crème fouettée, choisissez une crème liquide entière. N'utilisez pas 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.

