

# Galettes de langoustines et St-Jacques au nori

## Huile d'argan et vinaigre de cidre

**Pour 4 personnes**



Préparation :  
15 min



Vin:  
Tokay-Pinot  
gris

### Astuce

Remplacer les  
langoustines par  
des crevettes

### Ingrédients

pour 6 à 8 galettes  
maison

Huile d'argan et vinaigre  
de cidre

---

6 queues de langoustines  
(cuites)

---

6 noix de St-Jacques

---

6 feuilles de nori

---

15cl de crème fleurette  
(30%mg)

---

Fleur de sel et poivre du  
moulin

### Recette:

Poêler les Saint-Jacques très  
rapidement avec une  
noisette de beurre.

Passer au cutter à chaud  
avec les queues de  
langoustines et l'huile  
d'argan.

Assaisonner et réserver au  
frais.

Monter la crème au batteur y ajouter délicatement des gouttes de  
vinaigre de cidre.

### Montage

Badigeonner légèrement la galette de crème.

Poser la feuille de nori dessus et badigeonner de nouveau de crème.

Sur la moitié de la galette étaler la préparation de St-jacques et  
langoustines. Faire un rouleau en commençant par la partie garnie.

Filmer et mettre au frais 1 heure.

### Dégustation

Couper des rondelles de 1cm avec un bon couteau.

Dresser sur ardoise.

