

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2012)
Heft: 32

Rubrik: Signé : Bernard Ravet

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



P.-M. Delessert

Contraste de coquilles Saint-Jacques crues et saisies

carotte jaune et truffe noire, citronnade de pomme verte

Ingédients

8 Saint-Jacques de 400 g
1 grosse carotte jaune
1 truffe noire crue de 50 g brossée
1 pomme verte
2 cl jus de citron
2 cl huile de colza

Préparation de la carotte

Eplucher, laver, couper en 24 tranches avec une mandoline à 1 mm, puis découper avec un emporte-pièce rond qui correspond respectivement aux diamètres de la Saint-Jacques et de la carotte, cuire à l'anglaise, rafraîchir, étaler côté à côté sur un plat.

Préparation de la truffe

Couper comme la carotte en 24 tranches. Découper avec le même emporte-pièce, hacher les parures, réserver (dés de 2 mm environ), étaler les tranches côté à côté sur un plat.

Préparation des Saint-Jacques

Découper en tranches au couteau 4 noix pour avoir 24 tranches, découper aussi à l'emporte-pièce comme les carottes, hacher les parures en dés comme les truffes, réserver. Etaler côté à côté les tranches sur un plat.

Préparation de la pomme verte

Laver, ne pas éplucher. Enlever le cœur avec un vide-pomme. Découper en petits dés de 2 mm (il vous en faut 40 g). Préparation de la marinade. Mélanger l'huile et le jus de citron, assaisonner.

Finition et cuisson

Avec la marinade, badigeonner au pinceau les tranches de carotte, truffe et Saint-Jacques, assaisonner. Mélanger la pomme, les parures de truffe et de Saint-Jacques, assaisonner et mélanger avec le reste de marinade. Dresser en alternance Saint-Jacques, carotte et truffe. Déposer au centre un peu de mélange pomme/Saint-Jacques/truffe. Dans une poêle juste huilée, saisir les 4 noix de Saint-Jacques entières assaisonnées pendant 2 minutes. Déposer une Saint-Jacques chaude au centre de l'assiette, le reste du mélange par-dessus.