

St-jacques sur mousseline de tomates et poivrons jaunes

Pour 2 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 1 ravier de tomates cerises
- 2 poivrons jaunes
- $\frac{1}{4}$ de cube de bouillon de poisson dégraissé
- $\frac{1}{2}$ citron vert
- Thym citronné
- Sel, poivre



Dans une petite casserole, mettre les tomates cerises coupées en 2.

Ajouter les 2 poivrons épépinés, rincés et coupés en 8 ainsi que le cube de bouillon dégraissé.

Saler et poivrer.

Ajouter un petit filet d'eau et laisser cuire environ 20 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, saisir les st-jacques 30 secondes de chaque côté.

Après la cuisson des légumes, mixer le tout afin d'obtenir une mousseline de légumes.

Dresser cette mousseline sur l'assiette, y déposer les st-jacques et arroser d'un filet d'un demi citron vert.

Décorer avec quelques brins de thym citronné.

C'est prêt !