



yep de Saint-Jacques

Apéritif

25 min

Ingrédients (pour 6 canapés) :

- 100 g de mix yep
- 100 ml de lait de coco
- 100 ml d'eau
- 1 c. à c. de curcuma en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à c. de ciboulette ciselée
- 2 à 3 blancs de poireaux
- 6 noix de Saint-Jacques

Ustensiles

- 1 crêpière à blinis anti-adhérente diamètre 9 cm maxi

Garniture :

Laver et émincer les blancs de poireaux.
Les faire fondre à feu doux dans un peu de matière grasse et une c. à s. d'eau.
Réserver au chaud. Préchauffer le four th. 6 (180 °C).

Préparation des yeps :

Mélanger la préparation pour yeps de riz, la poudre de curcuma et le sel.
Mélanger l'eau et le lait de coco. Verser sur la préparation.
Bien mélanger l'ensemble. Ajouter la ciboulette lavée et ciselée.
Chauffer la poêle à blinis anti-adhérente légèrement huilée.
Déposer une petite louche de pâte. Former une crêpe un peu épaisse.
Laisser cuire 1 à 2 minutes environ de chaque côté.
Déposer la yep sur une plaque anti-adhérente. Réaliser ainsi 12 mini yeps.
Passer les disques au four pendant 5 à 10 min environ pour qu'ils soient dorés et croustillants. Étaler 1 à 2 c. à c. de fondue de poireaux sur chaque disque yep.
Réserver au chaud. Faire revenir les noix de Saint-Jacques à la poêle dans 1 c. à s. de matière grasse, à feu vif, 1 à 2 minutes. Saler, poivrer.
Poser une noix de Saint-Jacques sur chaque yep et parsemer de ciboulette ciselée.
Servir aussitôt.

ASTUCES !

Vous pouvez, à l'aide d'un emporte-pièce, découper sur chaque yep un disque de 5 cm de diamètre environ. Ne jetez pas les anneaux restants, faites les dorer au four quelques minutes, vous aurez des rings pour l'apéro!

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

www.yepityourself.com