



# Noix de Saint-Jacques vapeur au brocoli

Recette de V-ZUG SA



|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Préparation      | 15 min                            |
| Temps de repos   | 12 h                              |
| Temps de cuisson | 7 min                             |
| Portions         | 4                                 |
| Appareil         | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Préparation

8 noix de Saint-Jacques, déshydratées, d'env. 2,5 cm

Rincer les noix de Saint-Jacques, les placer dans un bol profond, ajouter de l'eau et faire tremper toute une nuit.

1 brocoli, de petite taille

1 cs de baies de goji, séchées

Faire tremper les baies de goji dans de l'eau froide pendant env. 30 minutes. Laver le brocoli et le diviser en petits bouquets.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 120 °C avec Air chaud + vapeur**

Retirer délicatement les noix de Saint-Jacques de l'eau et les disposer dans le moule en porcelaine. Répartir le brocoli autour des noix et les baies de goji par-dessus.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

**Introduire l'aliment à cuire**

**Air chaud + vapeur 120 °C pendant 7 min**

1 cs d'huile de colza

Faire chauffer l'huile de colza et la verser sur le brocoli cuit à la vapeur juste avant de servir.

## Conseils

L'eau dans laquelle les noix de Saint-Jacques ont été réhydratées peut être conservée et utilisée à d'autres fins, p. ex. cuire du riz.

## Accessoires

Moule en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Grille





## Informations complémentaires

---

Créée le

11.12.2019

