

# NOIX DE ST JACQUES, BOUILLON AU RIZ GRILLE

Pour 3-4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 30 min



**400 g de noix de Saint-Jacques (décongelées de Mr P...D)**

**100 g de riz thaï**

**1 cube de bouillon de légumes Bio**

**1 noix de gingembre frais**

**1 gousse d'ail**

**2 oignons nouveaux**

**1 cuillère à soupe de nuoc mam**

**coriandre fraîche +++**

**1 citron vert**

**huile de sésame**

**sel**

**poivre**

Faire chauffer un wok à feu vif et y faire griller à sec le riz, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il devienne doré. Laisser refroidir puis le réduire en poudre dans un mortier.

Râper le gingembre et hacher l'ail.

Couper le citron vert en rondelles.

Porter à ébullition 1 litre d'eau avec le cube de bouillon de légumes avec l'ail, le gingembre et une rondelle de citron vert. Laisser frémir 15 min puis ajouter le riz grillé et laisser mijoter pendant 10 min.

Ajouter le nuoc mam.

Emincer finement les oignons nouveaux (blanc et vert).

Ciseler la coriandre.

Ajouter les noix de St Jacques dans le bouillon et laisser cuire 3 à 5 min sur feu doux selon leur grosseur. Saler (si nécessaire) et poivrer.

Servir le bouillon-riz & quelques coquilles Saint-Jacques dans des assiettes creuses (ou des bols). Ajouter un peu, beaucoup d'oignon nouveau, de coriandre, une rondelle de citron vert et quelques gouttes d'huile de sésame.