



**Email :** [aiguemarine@aiguemarine.fr](mailto:aiguemarine@aiguemarine.fr)

**Site :** [www.aiguemarine.fr](http://www.aiguemarine.fr)

**☎ 02 96 92 97 00**

**☎ 02 96 92 44 48**

## SALADE DE NOIX DE SAINT-JACQUES POELEES A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET HUILE D'OLIVE

**Préparation pour 4 personnes :**

**Ingrédients :**

Lolo rossa : 1 tête  
Salade frisée : 1 tête  
Endives : 2 pièces  
Vinaigre balsamique : 0.20 litre  
Moutarde : 1 cuillère à soupe  
Huile d'olive : 0.70 litre  
Noix de Saint-Jacques : 20 pièces  
Sel  
Poivre  
Noix : 20 cerneaux  
Cerfeuil  
Aneth  
Ciboulette  
Parmesan en copeaux  
Pomme verte : 1 pièce.

**Recette :**

Nettoyer vos salades et conserver les au froid.  
Prélever les pointes d'endives (compter 3 par assiette).  
Réaliser à l'aide d'un économe vos copeaux de parmesan.  
Équeutter les herbes.  
Tailler la pomme verte en fin bâtonnet.  
Monter au mixeur votre vinaigrette. Bien émulsionner le vinaigre et la moutarde avant d'ajouter l'huile d'olive.  
Poêler au dernier moment les Saint-Jacques, et les égoutter.

Monter votre assiette :

- dôme de salade au milieu avec les herbes
- pointe d'endives sur les bords.
- disposer les cerneaux de noix
- mettre un cordon de vinaigrette
- dresser vos Saint-Jacques.