

Salade de St Jacques

jeune pousses d'épinards,
agrumes et huile de vanille

Pour deux personnes

- Quelques jeunes pousses d'épinards
- 1 pamplemousse rose
- 8 tomates cerises
- 2 champignons de paris
- 1 avocat
- 1 douzaine de petites St Jacques
- 1 peu d'huile de vanille
- Du vinaigre de mangue
- Quelques brins de ciboulette
- Le zeste d'un citron vert
- Une poignée d'amandes concassées

- Épluchez le pamplemousse et levez les suprêmes. Coupez les champignons en lamelle et les avocats en dés.
- Dans un bol, disposez les jeunes pousses d'épinards, rincées et essorées. Ajoutez les lamelles de champignons, les dés d'avocats et les suprêmes de pamplemousse.
- Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle. Lorsque le beurre est frémissant, poêlez-les St Jacques quelques minutes de chaque côté pour qu'elles soient bien saisies. Ajoutez-les à la salade.
- Assaisonnez avec un peu de poivre blanc. Coupez finement la ciboulette et ajoutez sur la salade. Arrosez d'un trait de vinaigre de mangue et d'huile de vanille. Terminez en zestant un peu de citron vert et quelques amandes concassées, servez sans attendre.



Cette recette n'en sera que meilleur si vous ajoutez également quelques suprêmes d'orange