

Salade de Coquilles Saint- Jacques rôties et Vinaigrette au beurre noisette acidulé



Pour 4 Personnes

20 Coquilles Saint Jacques
2 Endives
2 Quartiers de tomate confite
5 Olives Noires
80 g Fèves
80 g Beurre
7cl Vinaigre de Xeres
Mélange de Salade (Frisée, Trévisé)

1) Préparations Préliminaires

Décoquiller les Saint Jacques et réserver les noix
Triller les endives, garder 20 belles feuilles
Eplucher les fèves
Dénoyauter les olives

2) Poêler les Saint Jacques

Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive
Une fois l'huile bien chaude faire dorer les Saint Jacques sur chaque face (Ne pas trop les faire cuire)
Les réserver au chaud

3) Préparation du beurre noisette acidulé

Mettre le beurre dans une casserole avec une pincée de sel fin
Chauffer ce beurre pour qu'il devienne couleur noisette
Une fois la coloration désirée, retirer la casserole du feu et verser aussitôt le vinaigre de Xeres en remuant vivement au fouet

4) Dressage et décoration de l'assiette

Mettre au centre de l'assiette un petit bouquet de salade assaisonné
Disposer autour 5 belles feuilles d'endive, ajouter entre chacune les noix de Saint-Jacques dorées, parsemer sur chaque Saint Jacques une lanière de tomate confite, quelques copeaux d'olive noire, 1 ou 2 fèves
Saucer le tout avec le beurre noisette acidulée qui sert de vinaigrette pour ce plat.

La Grillade Gourmande

Monsieur Christophe BERNARD
16 Rue de Reims
51200 Epernay

Tél 03 26 55 44 22 – Fax 03 26 54 01 74 – E-mail Grilla2Gourmande@aol.com

Site Internet : <http://.lagrilladegourmande.com>