

Salade de Saint-Jacques aux noisettes, vinaigrette de betterave à l'huile d'olive

Préparation 25 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 noix de Saint-Jacques

2 endives

1/2 salade frisée

1 betterave cuite

1 petite trèvisse

Quelques brins de ciboulette

80 g de noisettes entières pelées

3 c à s de vinaigre de Xérès

Huile d'olive

1 c à s d'huile de noisette

Sel et poivre

Détacher les feuilles des endives. Rincer les Saint-jacques et les essuyer. Laver et trier les salades, les essorer.

Peler la betterave et en mixer la moitié avec le vinaigre de Xérès et 8 c à s d'huile d'olive et l'huile de noisette. Saler et poivrer. Découper le reste de la betterave en petits dés et les réserver au frais.

Sur feu moyen torréfier les noisettes (je préfère le faire au four) dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. les mixer grossièrement puis réserver sur une assiette.

Saler et poivrer les Saint-Jacques des 2 côtés, les passer dans les noisettes en pressant bien pour les faire adhérer.

Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile d'olive et poêler les Saint-Jacques à feu vif 1 mn de chaque côté (attention de ne pas trop les cuire).

Disposer les feuilles des différentes salades sur les assiettes, poser 5 Saint-Jacques dessus, parsemer de dés de betterave et arroser avec la vinaigrette. Décorer avec quelques brins de ciboulette.

Vous pouvez tout préparer à l'avance, il ne vous restera qu'à poêler les Saint-Jacques. Je vous conseille de d'abord disposer vos feuilles de salade et dés de betterave sur les assiettes avant de les poêler pour ne pas perdre de temps et que les Saint-Jacques restent bien chaudes. Il n'y a plus alors qu'à ajouter la vinaigrette.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>