



## CUILLERES DE SAINT JACQUES A LA MANGUE ET AU GINGEMBRE ET AUX BAIES ROSES



### **Pour une douzaine de cuillères :**

12 noix de SJ

½ mangue juste mûre

1 tasse à café de vinaigrette comme vous l'aimez et assaisonnée avec un càc de baies roses et un peu de gingembre frais râpé (si vous n'avez pas de gingembre frais, une pincée de poudre fera l'affaire).

Tailler la ½ mangue en julienne et la mettre à mariner dans la vinaigrette au moins ½ heure. Mettre un peu de cette « salade » dans vos petites cuillères apéritives ou dans des verrines. Réserver au froid. Au mont de l'apéritif, chauffer votre poêle assez fort et griller les noix de SJ environ 1 mn de chaque côté à sec. Lorsqu'elles sont grillées, les couper en 2 dans le sens de la hauteur et les poser sur la cuillère de manière à avoir 2 bouchées. Mettre un ou deux grains de sel et un peu de poivre rose.

Je vous l'ai dit plus haut, c'est simple et bon, on a le plaisir du contraste du chaud et du froid et aussi des épices qui relèvent, juste ce qu'il faut, la douce saveur des SJ.