



NOIX DE SAINT JACQUES PANÉES AUX NOISETTES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 5 mn

Pour 4 personnes:

12 noix de Saint Jacques

2 poignées de feuille d'épinards

60 g de poudre de noisettes pas trop fine (50+10)

1 échalote émincée

5 càs d'huile de noisettes (4+1)

5 càs de vinaigre balsamique (1+4)

Sel et poivre

Un peu d'huile

La salade:

Équeuter et laver les pousses d'épinards. les sécher dans un torchon. Réserver.

La vinaigrette:

Dans un bol, préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile de noisette avec 1 cuillère de balsamique. Ajouter l'échalote émincée, le sel et le poivre. Réserver.

La réduction de balsamique:

Mettre le reste du balsamique dans une casserole et le porter à ébullition pendant environ 1 minute pour qu'il épaississe un peu. Réserver.

Finition:

Mettre 50 g de la poudre de noisettes dans une petite coupelle et faire rouler les Saint dedans pour qu'elles soient panées sur toutes leurs faces.

A feu moyen, dans une poêle, chauffer l'huile de noisettes et faire cuire les noix de Saint Jacques en les faisant rouler doucement sur elles-mêmes. Les Coquilles Saint doivent se colorer (pas trop) de tous côtés.

Dressage:

Au centre d'une assiette, disposer les feuilles d'épinards en cercle. Arroser d'une cuillère de vinaigrette et saupoudrer d'une pincée de poudre de noisettes.

Poser 3 noix sur ce lit de salade et décorer le tour de quelques gouttes de réduction de balsamique.