**Noix de Saint-Jacques sur gâteau de pommes de terre, caramel de balsamique**

**INGREDIENTS : 4 personnes**

12 noix de Saint-Jacques  
3 pommes de terre  
3 c à s de beurre  
1 gousse d'ail  
2 c à s de crème entière  
2 c à s d'huile d'olive  
4 c à s de vinaigre balsamique  
1 c à s de cassonade  
noix de muscade  
sel, poivre  
pousses d'épinards pour la décoration

**PREPARATION**

**Les gâteaux de pommes de terre**

Préchauffer le four sur 200°C.  
Eplucher les pommes de terre et les cuire avec la gousse d'ail.  
Les égoutter et les écraser toujours avec la gousse d'ail au presse-purée.  
Saler, poivrer, ajouter la crème, le beurre et la fécule.  
Remplir les mini-moules.  
Enfourner pour une dizaine de minutes.

***Le caramel balsamique***

Verser le vinaigre balsamique et la cassonade dans un poêlon.  
Porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.  
Réserver.

**Les noix de Saint-Jacques**

Poêler les noix de Saint Jacques dans l'huile d'olive.  
Saler et poivrer.

**Dressage**

Démouler les gâteaux de pommes de terre.  
Sur chaque assiette dresser 3 gâteaux de pommes de terre. Déposer une noix de Saint-Jacques sur chaque gâteau et une feuille d'épinard entre les deux.  
Garnir de 3 gouttes ou d'un cordon de caramel balsamique.

**ASTUCE**

Vous pouvez préparer les gâteaux de pommes de terre et le caramel balsamique à l'avance.   
Au moment de passer à table, il restera à passer les gâteaux au four, poêler les noix de Saint-Jacques et réchauffer le caramel balsamique.