**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.