

**Coquilles St Jacques poudre d'amandes, pamplemousse,  
pousses d'épinards, vinaigrette à l'orange, sel or....**

Pour 4 personnes

**16 coquilles St Jacques**

**100gr de Poudre d'amandes( Cuisine addict)**

**2 pamplemousses**

**4 poignées de pousses d'épinards**

**25 gr de beurre**

**sel**

**sel or en déco (comptoir colonial)**

**2 cuillères à soupe d'huile d'olive bio au thym et au 2 citrons (jardin d'Orante)**

**Vinaigrette d'orange**

**4 cuillères à soupe de jus d'orange pressé**

**2 cuillères à soupe de vinaigre( melfor)**

**1 cuillère à soupe de mandarines confites( fêtes gourmandes)**

**1 cuillère à café de miel (la Thorençoise).**

**1 petite pincée de poivre noir et sel**

**1 cuillère à soupe d'huile d'argan (Arganelle)**

***Pelez à vif les pamplemousses et réservez.***

***Enrobez les coquilles St Jacques coupées en 2 dans leur épaisseur.***

***Nettoyez les pousses d'épinards soigneusement.***

***Préparez la vinaigrette avec les ingrédients ci dessus.***

***Montage de l'assiette.***

***Déposez les pousses d'épinards et les pamplemousses dans l'assiette de votre choix.***

***Badigeonnez les coquilles avec très peu d'huile d'olive et panez les avec la poudre d'amandes.***

***Faire fondre le beurre pour faire revenir les coquilles environ 1 mn par face.***

***Les déposer dans l'assiette, délicatement.***

***Servez avec la vinaigrette aux agrumes et décorez avec le sel or.***

***Cette recette est sponsorisée par***

***FETES GOURMANDES MOTTA***

***CUISINE ADDICT***

***ARGANELLE***

***DOMAINE DU RAISIN D'OR***

***MELFOR***

***LA THORENCOISE***

***JARDIN D'ORANTE***

***Nicole Passions***