



### Salade de coquilles Saint-Jacques

Marché pour 4 personne / préparation : 10 min / cuisson 3min

-12 noix de Saint-Jacques

-1 betterave rouge -

-200 g de mâche

-1 citron vert

-1 tomate

-sel poivre

-1 dl d'huile d'olive

Couper les noix de Saint-Jacques en 3 ou 4 lamelles suivant la grosseur, les saisir dans un poêlon avec de l'huile d'olive très chaude, quelques secondes sur chaque surface.

Les tenir au chaud.

Mettre la mâche au fond de l'assiette, l'assaisonner avec une sauce ; huile d'olive, citron vert, sel, poivre.

Y déposer les St-Jacques, puis la tomate coupée en dés, la betterave rouge coupée en julienne et servir.

Pas de soucis pour le vin : Un « Vagabonde » sera l'accord parfait. Un premier verre en appellera un deuxième...