

SALADE DE ROQUETTE SAINT-JACQUES ET POIRES



Pour 8 personnes

Ingrédients :

24 coquilles Saint-Jacques ou noix de St Jacques

6 poires Williams

2 roquettes

Jus de citron

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Poivre et sel

Laver les Saint-Jacques. Les faire « cuire » dans le jus des citrons pendant 30 à 45 min au frais. (ou bien les faire revenir dans un peu de beurre).

Laver les poires et les couper dans la longueur en fine tranches. Réserver au frais.

Quand les St Jacques sont prêtes, les couper en deux dans la longueur.

Dresser sur les assiettes : un peu de roquette au milieu, une tranche de poire sur la salade, une moitié de St Jacques et ainsi de suite...

Verser dessus un peu du jus de citron de la marinade mélangé avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.