Salade de Noix de Saint Jacques Poêlées

Pour 4/5 personnes :

- **200 g de salade verte (feuille chêne, batavia ou mâche)**
- **une vingtaine de noix de Saint Jacques (fraîches ou congelées)**
- **1 oignon doux (type Lézignan ou Roscoff)**
- **de la sauce vinaigrette (la recette ici !)**
- **2 grosses noix de beurre**
- **du poivre au moulin**

1. Faire chauffer une poêle à feu doux en y ajoutant tout le beurre.

2. Pendant ce temps, mettre la salade dans un saladier puis y ajouter l'oignon finement émincé. Mélanger.

3. Monter le feu et une fois que le beurre colore légèrement (beurre noisette), déposer dans la poêle les noix de Saint Jacques.

4. Pour des noix fraîches, les laisser cuire et colorer pendant 3 à 4 minutes par face. Pour des surgelées, augmenter la cuisson jusqu'à 6-7 minutes par face.

5. En fin de cuisson, assaisonner les noix d'un tour de moulin à poivre.

6. Dresser la salade dans chaque assiette puis y déposer ensuite des noix de Saint Jacques. Terminer par de la sauce vinaigrette : c'est prêt !

   Cette délicieuse recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères. L'avantage, c'est qu'elle ne dénature pas les saveurs naturelles de la noix de Saint Jacques.
   Et puis, à produit exceptionnel occasion exceptionnelle ! Cette idée recette sera parfaite pour une entrée de repas de fête ou de réveillon !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !