

Salade de noix de Saint-Jacques et tuiles au parmesan



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 16 grosses noix de Saint-Jacques
- 150 g de mâche
- 1/2 citron
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- huile d'olive
- beurre
- poivre
- paprika doux

Pour les tuiles :

- 170 g de parmesan en poudre
- 2 tranches de pain de mie rassis
- 25 g de beurre

Préparation

Tuiles au parmesan :

Parez le pain de mie. Mixez la mie de pain en chapelure et versez-la sur le parmesan en poudre. Mélangez bien. Déposez des tas de ce mélange sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée. Étalez en disques de 8 cm de diamètre. Il faudra en réaliser 2 par personne. Enfouez à four chaud 180°C et cuire les tuiles pendant 5 minutes. Au terme de la cuisson, décollez-les rapidement de la plaque à pâtisserie et moulez-les dans une gouttière à tuiles pour leur donner la forme. Laissez refroidir.

Nettoyez, rincez et épongez les noix de Saint-Jacques. Assaisonnez-les sur les deux faces. Panéz les noix de

Saint-Jacques dans le beurre. Saisissez-les à la poêle à revêtement anti-adhérent une minute de chaque côté. En fin de cuisson, saupoudrez-les de paprika doux. Dans un saladier, mélangez le jus de citron, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Ajoutez du sel et du poivre.

Assaisonnez les feuilles de mâche avec cette vinaigrette et dressez-les sur les assiettes de service. Disposez tout autour les noix de Saint-Jacques chaudes. Servez en accompagnement les tuiles au parmesan. Faites un décor au vinaigre balsamique réduit et saupoudrez le contour de l'assiette de paprika.