



COQUILLES SAINT JACQUES ET VINAIGRETTE A L'HUILE DE NOIX



Pour 6 personnes :

3 ou 4 csj par personne

150 g de betterave rouge cuite (Si vous trouvez des crapaudines un peu moins sucrées et cuites au feu de bois, c'est parfait. Elles sont longues au lieu d'être rondes.)

15 cl de vinaigrette faite comme vous l'aimez, mais en mettant 1 :2 huile neutre, ½ d'huile de noix

2 càc d'échalotes hachée finement

Sel et poivre

1 noisette de beurre

Un verre d'huile pour faire des chips de betterave

Dans les betteraves , tailler quelques tranches très fines (4 ou 5 par assiette) pour avoir de chips que vous ferez frire dans le verre d'huile bouillante, jusqu'à ce qu'elles croustillent. Débarrasser sur un papier absorbant et réserver dans une boîte hermétique si ce n'est pas pour le jour même.

Avec le reste de la betterave, faire des petits cubes et les mélanger avec la vinaigrette et l'échalote. Faire tiédir ce mélange sans le faire cuire. Si on le prépare la veille, le réchauffer doucement avant de faire cuire les SJ.

Cuire les SJ comme toujours. Dans une poêle chauffée à feu assez vif avec un peu de beurre, saisir les noix de SJ environ 1 mn de chaque côté, l'intérieur ne doit pas être cuit mais juste tiède et l'extérieur doit être un peu grillé.