

## LA SALADE DE SAINT-JACQUES FRAICHES AUX MOULES BOUCHOTS

Pour 4 personnes

*12 belles noix de Saint-Jacques*

*Batavia, Lola rossa, mâche, trévisse, endives*

*Vinaigrette*

*Tomates, champignons de Paris, avocat*

*500 g de moules Bouchots*

*Couper en chiffonnade les feuilles de batavia et décorer le tour de l'assiette avec les salades de décoration, et les tomates coupées en petits quartiers, les champignons en fines lamelles ainsi que les avocats.*

*Dans un peu de vin blanc, faire ouvrir les moules et les décortiquer.*

*Sur un plat beurrer, arranger les noix de Saint-Jacques coupées en fines lamelles, ainsi que les moules.*

*Faire cuire au four très chaud 2 à 3 mN seulement, les Saint-Jacques doivent être très peu cuite.*

*Les disposer ensuite en rosace sur la salade, et les moules au milieu.*

*Assaisonner avec la vinaigrette.*