



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Salade de Coquilles Saint Jacques

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 3 minutes

12 noix de St Jacques
200 g de mâche
1 tomate
1 betterave rouge
1 dl d'huile d'olive
1 citron vert
sel et poivre

Préparation : Couper les noix de St Jacques en 3 ou 4 lamelles suivant la grosseur, les saisir dans un poêlon avec l'huile d'olive très chaude, quelques secondes sur chaque face.
Les tenir au chaud.
Mettre la mâche au fond de l'assiette, l'assaisonner avec une sauce : huile d'olive, citron vert, sel, poivre.
Y déposer les St Jacques, puis ajouter la tomate coupée en dés, la betterave rouge coupée en julienne et servir.

Conseil du sommelier :

Un Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie

**Domaine de la Grange
2014**

vif et frais pour mettre en valeur les notes iodées et citronnées de cette recette.