



Salade tiède aux noix de Saint-Jacques

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

100 grammes roquette
1 paquet de mesclun
250 grammes tomates cerises (coupées en deux)
huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
16 coquilles Saint-Jacques propres
2 brins de thym frais
75 grammes copeaux de parmesan
1/2 citron (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la roquette, la salade mixte et les tomates cerises. Assaisonnez avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel, du poivre et 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc. Mélangez bien. Servez la salade dans 4 assiettes.
- 2.** Séchez bien les noix de Saint-Jacques. Faites chauffer une poêle avec un généreux filet d'huile d'olive et le thym. Faites revenir les noix de Saint-Jacques, salez-les et poivrez-les bien.
- 3.** Ajoutez-les bien chaudes à la salade, avec le jus de cuisson.
- 4.** Garnissez de copeaux de parmesan et de zeste de citron râpé.