

# SALADE DE MÂCHE VANILLÉE AUX SAINT JACQUES SNACKÉES *et gnocchi à poêler*

 Entrée



Pâtes fraîches



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
20 MIN



Cuisson  
6 MIN



## INGRÉDIENTS

- Gnocchi à poêler Saint Jean
- 12 noix de Saint-Jacques sans corail
- 4 belles poignées de mâche
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 10 à 12 cl d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Fleur de sel
- 15 g de beurre doux

# RECETTE

## PRÉPARATION

Commencer par préparer la vinaigrette vanillée : Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau fin puis après l'avoir ouverte, récupérer les graines.

Mélanger les graines de vanille avec le vinaigre de cidre. Saler et poivrer. Émulsionner l'ensemble en versant l'huile d'olive en filet. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Rincer les feuilles de mâche puis les essorer. Faire fondre le beurre doux et poêler les Gnocchi Saint Jean pendant 5 minutes en les mélangeant de temps en temps.

Snacker ensuite les noix de Saint Jacques : Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et saisir les noix de Saint Jacques une trentaine de secondes de chaque côté sur feu vif.

Mélanger la mâche avec la vinaigrette. Dresser sur assiette en rajoutant les Gnocchi Saint Jean et les Saint Jacques snackées. Ajouter quelques tours de moulin à poivre sur les Saint Jacques et une pincée de fleur de sel. Servir aussitôt.

## ASTUCE

Pour les amateurs, parsemer les noix de Saint Jacques snackées de piment d'Espelette.