GNOCCHI À POÊLER *Salade de mâche vanillée aux Saint Jacques snackées*

Entrée | *Gnocchi* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 20 MIN | *Cuisson* 6 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Gnocchis 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 : Faites dorer à feu vif pendant 3 minutes en remuant régulièrement. Couvrez et laissez cuire 2 minutes à feu doux.
- 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 une 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.