

Salade de Saint-Jacques à la lyonnaise et son oeuf poché

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de noix de Saint-Jacques (j'en compte 3 belles par personne)

De la brioche pur beurre

1 échalote hachée

2 gousses d'ail hachées

1 c à s de persil plat ciselé

4 oeufs extra frais à température ambiante

100 g de lardons fumés

Vinaigre blanc (ou cristal)

150 g de salade

20 g de beurre

1 c à s de moutarde

2 c à s de vinaigre balsamique

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Essuyer les noix de Saint-Jacques et les badigeonner d'huile d'olive. Les assaisonner. Découper 4 tranches de brioche en petits dés et les faire dorer à la poêle avec le beurre. Les réserver. Dans la même poêle faire dorer les lardons fumés. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dans une grande casserole d'eau bouillante vinaigrée cuire les oeufs pochés (voir technique [ICI](#)). Les refroidir dans de l'eau glacée et les égoutter.

Préparer une vinaigrette avec la moutarde, sel, poivre, vinaigre balsamique et huile d'olive. Au moment du service verser cette vinaigrette sur la salade et ajouter l'ail, l'échalote et le persil.

Juste avant de servir saisir les noix de Saint-Jacques sur un grill bien chaud en les retournant à mi-cuisson (1 mn de chaque côté à adapter en fonction de la grosseur des Saint-Jacques mais surtout ne pas trop les cuire qu'elles gardent leur fondant).

Répartir la salade sur les assiettes, déposer 1 oeuf poché par assiette, 3 noix de Saint-Jacques et les lardons avec les croûtons de brioche (je les ai réchauffés à la poêle avant de les mettre). Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>