

## Mâche aux pelotes de parmesan et Saint Jacques gingembres

4 personnes

Temps de préparation : 40

Temps de cuisson : 10

### **ingrédients :**

- 2 barquettes de mâche
- 8 noix de saints jacques
- 4 feuille de brique
- 50 g de parmesan Reggiano
- 4 c à soupe d'huile de pépin de raisin
- 1 c à soupe de farine
- le jus d'un citron jaune
- 1 citron vert
- 1 racine de gingembre
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- sel et poivre

1- Lavez et essorez délicatement les deux barquettes de mâche. Mixez une barquette de mâche crue avec l'huile de pépin de raisin jusqu'à obtention d'une huile verte et passez-le au chinois . Roulez les feuilles de brique et émincez-les en fines lamelles du style fine tagliatelles. Incorporez à ces lamelles de feuilles de brique une partie de l'huile de mâche, ainsi que du parmesan râpé. Faites des petites boules, assaisonnez-les et mettez-les au four à 150° pendant 10mn pour les sécher. Confectionnez une vinaigrette avec l'huile de mâche, le vinaigre balsamique, le sel, le poivre et réservez-la.

2- Râpez le citron vert et faites un jus de citron jaune.

Assaisonnez les Saint Jacques et panez-les légèrement. Faites les sauter légèrement à l'huile de mâche, ajoutez le citron vert râpé, le gingembre frais râpé et déglacez au citron jaune. Finissez de cuire les Saint Jacques au four pendant 3 mn à 150 °

3- Lavez et trie la deuxième barquette de mâche et assaisonnez là avec la vinaigrette déjà préparée.

Disposez trois petits tas de mâche avec leur nid de pâte à brique , les Saint Jacques et ajoutez deux traits de vinaigre balsamique.

- Auteur de la recette : Gérard Passedat Le Petit Nice 13000 Marseille
- Etablissement :
  
- Photographe : François Bertram / Canetti Conseil

