

SALADE DE SAINT JACQUES AU BACON



Ingrédients (4 personnes) :

12 St Jacques

8 tranches de bacon

50 g de pignon de pin

1 gousse d'ail

4 cs de crème fraîche

2 cs de Cognac

1 sachet de salade (mélange de jeunes pousses)

Vinaigrette :

5 cs d'huile d'olive 1.5 cs de sauce soja le jus d'un petit citron 2 pincées de curry
sel, poivre

- Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.
- Faire revenir à sec les pignons de pins pour obtenir une légère coloration, réserver.
- Dans la même poêle faire revenir le bacon lui aussi sans matière grasse.
- En même temps dans une autre poêle faire revenir les St Jacques dans un peu d'huile, ajouter l'ail écrasé, flamber au Cognac, ajouter la crème et laisser réduire quelques minutes.
- Assaisonner la salade avec la vinaigrette, dresser sur 4 assiettes, répartir dessus le bacon , les St Jacques et les pignons de pin.
- Servir encore chaud avec un bon vin blanc sec.