

**Coquilles St Jacques poudre d'amandes, pamplemousse,
pousses d'épinards, vinaigrette à l'orange, sel or....**

Pour 4 personnes

16 coquilles St Jacques

100gr de Poudre d'amandes(Cuisine addict)

2 pamplemousses

4 poignées de pousses d'épinards

25 gr de beurre

sel

sel or en déco (comptoir colonial)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive bio au thym et au 2 citrons (jardin d'Orante)

Vinaigrette d'orange

4 cuillères à soupe de jus d'orange pressé

2 cuillères à soupe de vinaigre(melfor)

1 cuillère à soupe de mandarines confites(fêtes gourmandes)

1 cuillère à café de miel (la Thorençoise).

1 petite pincée de poivre noir et sel

1 cuillère à soupe d'huile d'argan (Arganelle)

Pelez à vif les pamplemousses et réservez.

Enrobez les coquilles St Jacques coupées en 2 dans leur épaisseur.

Nettoyez les pousses d'épinards soigneusement.

Préparez la vinaigrette avec les ingrédients ci dessus.

Montage de l'assiette.

Déposez les pousses d'épinards et les pamplemousses dans l'assiette de votre choix.

Badigeonnez les coquilles avec très peu d'huile d'olive et panez les avec la poudre d'amandes.

Faire fondre le beurre pour faire revenir les coquilles environ 1 mn par face.

Les déposer dans l'assiette, délicatement.

Servez avec la vinaigrette aux agrumes et décorez avec le sel or.

Cette recette est sponsorisée par

FETES GOURMANDES MOTTA

CUISINE ADDICT

ARGANELLE

DOMAINE DU RAISIN D'OR

MELFOR

LA THORENCOISE

JARDIN D'ORANTE

Nicole Passions