



Salade tiède de Saint-Jacques aux champignons, vinaigrette de carottes

27/09/2016 à 14h07

Par [Christophe Leborgne](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 3 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 150 g de mâche du Pays nantais
- 18 Saint-Jacques avec corail
- 15 cl de jus de carottes
- 3 à 4 champignons de Paris (pour décorer la salade)
- 1 jus de citron
- 1 feuille de papier cuisson
- Huile de colza, sel, piment d'Espelette, herbes

Préparation :

- Lavez et égouttez la mâche.
- Sortez les noix des coquilles et enlevez la barbe de Saint-Jacques. Lavez-les bien et épongez-les.
- Taillez des tranches de 3 mm d'épaisseur dans chaque noix et disposez-les en spirale sur six feuilles de papier cuisson huilé (12 cm sur 12 cm) pour en faire des « galettes ».
- Ajoutez le corail au centre et assaisonnez.
- Réalisez une « vinaigrette de carottes » en faisant réduire le jus de carottes d'1/3, et en ajoutant le jus de citron, un peu d'huile de colza et l'assaisonnement.
- Réservez au frais.
- Lavez et/ou épluchez les champignons pour les tailler en fines tranches.
- Agrémentez la salade avec des herbes et les champignons tranchés.
- Passez les « galettes » de Saint-Jacques au four durant 3 minutes à 180°C. Puis glissez chaque galette sur un lit de salade pour servir sur assiette.
- Nappez avec la vinaigrette de carottes.

L'astuce du chef :

Vous pouvez utiliser le jus de carottes sans le faire réduire, et ainsi en préserver toutes les vitamines.