

Saint Jacques au canard séché, vierge aux agrumes et basilic, salade fraîche de Pommes de Terre

Pour 2 Personnes

plat :

pour 2 personnes:

- 6 belles saint jacques fraîches
- 12 tranches de magret séché
- beurre

Vierge aux agrumes

- une orange
- un citron jaune ou vert
- basilic frais

salade de PDT:

- 300g de pommes de terres: rates ou grenaille
- huile d'olive
- fleur de sel

Preparer la vierge aux agrumes: prélever les suprêmes des agrumes, découper en petit des. ciseler un peu de basilic et faire mariner avec les agrumes. réserver
Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée démarrer la cuisson en eau froide, quand le couteau se plante aisément jusqu'au coeur égoutter et laisser refroidir

Mettre 2tranches de magret séché pour entourer les saint jacques, ne pas les saler.
Faire fondre du beurre avec un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les saint jacques, arroser régulièrement avec le beurre.

disposer sur une assiette, avec les agrumes , les pomme de terre, finir avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel de Vin.