

Salade de foie gras poêlé aux noix de Saint-Jacques

Ingédients pour 4 personnes

- 16 noix de Saint Jacques
- 250 g de foie frais
- 1 salade feuille de chêne
- vinaigrette à base d'huile d'olive et de vinaigre balsamique
- sel, poivre



Préparation

Faire revenir 1 min 30 de chaque côté les noix de St Jacques dans une poêle bien chaude.

En même temps, déveiner le foie gras puis découper en gros dés avant de cuire dans une autre poêle 1 min 30 de chaque côté.

Dresser les assiettes avec la salade et disposer les noix et le foie dessus.

Assaisonner et servir aussitôt ce savoureux mélange !

