

Ca se complique un peu, comme d'habitude. on lave, sèche, etc.

Réserver les noix 1h au réfrigérateur, le but de l'opération est de les raffermir et de provoquer une légère dessiccation.

Préparer une vinaigrette avec 2 cas d'huile d'olive et une cas de jus de citron vert, mettre un peu de poivre de Szechouan ou du poivre blanc.

Sortir les noix et l'opération délicate, les escaloper en tranche fine. Prendre un couteau japonais ou une lame fine bien affûtée. Les escaloper dans le sens de la longueur comme un saucisson. Les poser sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé sans qu'elles se touchent.

Les enduire recto-verso au pinceau avec la vinaigrette. Saler à la fleur de sel. Remettre le tout 1/2h au froid.

Dresser une belle assiette garnie d'une salade de mâche assaisonnée d'une vinaigrette faite avec un vinaigre fin, agrémentée de quelques brisures de noix et d'un peu de cerfeuil haché en pourtour.

Le je vous ai tout dit ou presque. Un petit supplément, si c'est Noël ou la belle-mère qui vient. Vous trouvez quelques langoustines moyennes, mais fraîches ! Les dortiques, les poissons légèrement, dans un ustensile anti-adhésif avec un peu d'huile d'olive. Rajouter aux escalopes.

Salade de saison avec son chaud et froid

Saint Jacques et Langoustines

Succès

Retrouvez cet article sur :
<http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/115-salade-descalope-marines>