

SAINT JACQUES au JAMBON de VENDEE IGP



Personnes
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
10 minutes

Les Ingrédients

- 8 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 16 Noix de Saint Jacques
- 800g d'épinards frais
- 1 échalote
- 1 poignée de roquette
- 1 gousse d'ail
- 50g de parmesan
- 90g de beurre
- 1 dose de safran
- Sel, poivre

La Préparation

- I. Faites fondre le beurre, ajoutez le safran et la gousse d'ail écrasée. Laissez infuser hors du feu pendant 10 minutes.
- II. Lavez et équeutez les épinards.
- III. Chauffez 2 cuillères de beurre au safran et colorez-y à feu vif les Saint Jacques de tous côtés 3 à 4 minutes. Réservez au chaud dans du papier d'aluminium.
- IV. Coupez le parmesan en 16 lamelles. Déposez-les sur les Saint Jacques poivrées et enveloppez chacune d'elles dans une demi-tranche de Jambon de Vendée IGP. Fixez avec une pique en bois.
- V. À leur place, faites tomber les épinards dans 2 cuillères de beurre safrané 5 minutes à feu vif avec l'échalote ciselée et mélangez.
- VI. Répartissez dans chaque assiette les épinards avec 4 Saint Jacques, un peu de roquette. Entourez-les d'un filet de beurre safrané. Servez.
- VII. Suggestion de présentation : à servir en brochette avec de la salade verte.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

