

# BOUCHÉES AUX NOIX DE SAINT JACQUES DE SAINT JACQUES

## Produit



Mâche  
300g Florette

## Ingrédients :

- 10 tranches de pain de seigle
- 250g de mâche Florette
- 100g de beurre
- 20 noix de Saint Jacques
- 4 clémentines
- 2 cuillères à soupe de sésame grillé



Entrée  
et  
buffet



10  
assiettes



30  
min

## Les étapes de préparation :

1. Toaster les tranches de pain et les tartiner avec un peu de beurre.
2. Prélever les zestes d'une clémentine et presser le jus des 4 clémentines.
3. Poêler les Saint Jacques dans une noix de beurre 2 minutes de chaque côté.
4. Déposer une Saint Jacques sur chaque tranche de pain, décorer avec un bouquet de mâche, quelques zestes de clémentine et des graines de sésame.



### Astuce du chef !

Pour une variante encore plus gourmande, aromatiser votre beurre avec un zeste de clémentine et une échalote ciselée.