

Coquilles St Jacques et foie gras au grill

Plus ou moins 3 ou 4 petites coquilles Saint-Jacques

Ou noix de Saint-Jacques.

Foie gras cru

Salade verte

Huile de noix ou de noisette

Huile d'olive

Sauce soja

Vinaigre balsamique

Sel de Maldon ou fleur de sel

Faire chauffer le four position grill .

Préparer la sauce : 1 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. d'huile de noix, 1 c. à s. de sauce soja, et 1 c. à s. de vinaigre balsamique. Mélanger mais pas trop.

Disposer les St Jacques sur une plaque de four.

Sur chaque St Jacques, disposer un morceau de foie gras cru.

Glisser la plaque garnie sous le grill et laisser cuire 2 mn.

Surveiller la cuisson car le foie gras cuit très vite !

Pour le service, placer les St Jacques sur une grande assiette, ainsi que la salade , arroser de quelques gouttes de sauce sur la verdure, et quelques cristaux de sel de Maldon ou fleur de sel sur les St Jacques.

Dégustez!