



### Pour 4 personnes

- 400g de coquilles St Jacques
- 400g de Corne de Gâte Doréoc<sup>1</sup>
- Salade de roquette ou mâche
- Huile de noisettes
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

### Préparation

Mettez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée ou dans un cuiseur vapeur et faites-les cuire 15 à 20 minutes, selon la taille des pommes de terre.

Pendant la cuisson, préparez sur chaque assiette un lit de salade et arrosez très légèrement d'huile de noisettes.

Découpez les pommes de terre tiédies en rondelles et faites-les sauter dans une poêle beurrée pour obtenir une légère coloration. Réservez au chaud.

Coupez les coquilles St Jacques en deux et faites-les revenir dans une poêle beurrée 1 minute de chaque côté.

Disposez ensuite les rondelles de pommes de terre en rosace sur le lit de salade puis les tranches de St Jacques. Salez et poivrez. Servez immédiatement.

Source : <https://www.rustica.fr/cuisine/rosace-saint-jacques-corne-gate-sautees,1370.html>

Une autre recette : <https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/4343-papillote-de-saint-jacques-a-la-corne-de-gatte.php>

---

<sup>1</sup> <http://www.doreoc.com/>