

# VERRINE DE ST-JACQUES AU LARD FUME ET A LA POMME

**TRES FACILE – ASSEZ LONG – UN PEU CHER**

**PREPARATION : 20 mn CUISSON : 20 mn**

## **INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :**

- 8 noix de st-jacques
- 4 tranches de lard fumé
- 1 pomme
- ½ citron
- 20 g racine de gingembre
- 1 pincée de paprika
- 1 brin de ciboulette émincé
- 1 cuil soupe huile d'olive
- Sel, poivre gris du moulin

**1°** Coupez le gingembre épluché en mini morceaux. Dans une casserole, faites chauffer 10 cl d'eau jusqu'à ébullition et versez-y le gingembre. Otez du feu et laissez refroidir. Lavez la pomme, partagez-la en 4, épépinez-la et tronçonnez les quartiers en bâtonnets. Citronnez-les.

**2°** Faites chauffer une poêle, versez-y les tranches de lard fumé et faites-les griller 2 mn. Hors du feu, coupez-les en morceaux et réservez-les. Dans la même poêle, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les noix de st-jacques et faites les cuire 2 mn de chaque côté. Salez, poivrez, mélangez et laissez refroidir.

**3°** Dans 4 verrines, partagez les noix de st-jacques, les bâtonnets de pomme et les morceaux de lard. Dans un saladier, versez l'infusion de gingembre et fouettez-la au batteur électrique, puis répartissez-la dans les verrines. Décorez de ciboulette et de paprika et servez.

**VERRINES**