

Noix de saint-jacques, andouilles de vire et pommes



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Une petite salade au trio exceptionnel (andouille, camembert & noix de saint-jacques) !!

Ingrédients

- 1 salade verte - lavée et effeuillée
- 8 noix de saint-jacques
- 6 tranches d'andouille - de vire
- 2 petites parts de camembert
- 1 pomme - acidulée coupée en tranches fines
- 6 cs de crème fraîche
- 4 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Réalisez une chiffonnade de salade dans deux assiettes individuelles.
- 2 Pour cela, faites revenir les Saint-Jacques quelques minutes seulement dans une poêle avec l'huile.
- 3 Ajoutez délicatement l'andouille et la pomme.
- 4 Dans une casserole, faites chauffer rapidement la crème fraîche et le camembert en dés.
- 5 Dressez l'ensemble sur votre salade verte, puis ajoutez la crème au camembert bien chaude.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

