

## SALADE DE ST JACQUES AUX MANDARINES



Ingrédients pour 4 personnes :

12 grosses noix de saint jacques  
8 mandarines  
2 pincées de pistils de safran  
200 g de mélange de salade  
3 cuil à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de piment d'Espelette  
Jus de citron jaune  
1 cuillère à café de sucre en poudre  
Sel

Presser 5 mandarines et verser le jus dans une casserole avec le sucre et le safran. Faire réduire le jus à feu doux jusqu'à obtenir une réduction sirupeuse. Eplucher les mandarines restantes, détacher les quartiers et réserver.

Pour la vinaigrette, presser 1 demi-citron jaune et ajouter 1 cuillerée à soupe de réduction de mandarine, du sel, et 3 cuillerées à soupes d'huile d'olive.

Assaisonner les Saint-Jacques avec le sel et le piment d'Espelette. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et plaquer les Saint-Jacques une minute de chaque côté.

Assaisonner la salade, dresser les assiettes et napper les Saint-Jacques avec un filet de la réduction à la mandarine safranée. Décorer avec les mandarines restantes.