

# SALADE DE SAINT-JACQUES

haricots verts et tomates séchées



---

**Préparation :** 20 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 500 g de noix de Saint-Jacques - 300 g de tomates séchées à l'huile - 450 g de haricots verts - 1 citron vert - **MARINADE** - 3 c.s. d'huile de tomates séchées ou d'olive - 1 c.s. d'herbes à salade surgelées - 1 c.s. de jus de citron - 20 g d'échalotes surgelées hachées - Sel, poivre

---

1. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Déposez les Saint-Jacques dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 10 à 12 minutes selon la taille. Egouttez les tomates séchées sur du papier absorbant, coupez les tomates en petits dés, réservez 3 cuillères à soupe d'huile pour la marinade.

2. Dans un plat creux, préparez une marinade avec l'huile, le jus de citron, les échalotes, les herbes à salade, sel et poivre. Escalopez finement les Saint-Jacques, ajoutez-les à la marinade et faites mariner 1 à 2 heures au frais.

3. Disposez les haricots verts dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 18 minutes. Laissez égoutter et refroidir. Pelez le citron vert à vif, détaillez la chair en petits dés.

4. Disposez sur le plat de service haricots, tomates, Saint-Jacques, citron vert. Arrosez de marinade, rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais et servir frais.

