

# SAINT JACQUES À LA CITRONNELLE, VINAIGRETTE ET FRUIT DE LA PASSION

## *Préparation*

### **Ingédients**

St Jacques (grosses)	4x4 pces
Citronnelle	4 bâtonnets
Graisse de coco Bio	20 gr
Huile d'olive	2 dl
Jeunes pousses d'épinard	400 gr
Fruits de la passion	3 pces
Sucre en poudre	½ cuil à café
Sel	p.m.
Poivre	p.m.

**Pour 4 personnes**

### Vinaigrette :

- Préparer le jus des fruits de la passion dans un bol avec le jus, le sel, le poivre et une pincée de sucre
- Mélanger le tout et verser 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Emulsionner légèrement et server

### Cuisson :

- Confectionner les brochettes avec les bâtons de citronnelle
- Les cuire à la poêle avec coloration de chaque côté en y mettant du sel et du poivre
- Dresser la salade de pousses d'épinard assaisonnée avec la vinaigrette de fruit de la passion et les brochettes de Saint Jacques sur le dessus

*Suggestion : Ce plat convient comme entrée ou en plat principal en été*