

# Verrines de Saint Jacques aux pignons et Granny

## Recette pour 6 Personnes :

### Les ingrédients :

Petites noix de St Jacques sans corail surgelées 30 unités (Françaises) ; pignons de pin 100g ; pomme Granny 1 grosse ou 2 moyennes ; citron vert 1 ; citron jaune 1 ; huile d'olive 2 c.à.s. vinaigre de xérès 1 c.à.s ; sel et poivre.

### 1. Préparation des noix :

Décongeler les noix de St Jacques la veille en suivant le protocole sur le sachet.

Les sécher et les découper en 2 ou en 4 suivant la taille, de façon à obtenir des petits dés.

Réserver dans un plat.

### 2. Préparation des citrons :

Brosser le citron vert sous l'eau chaude, le sécher, et lui prélever des zestes fins. Les réserver. Presser son jus.

Laver soigneusement le citron jaune.

### 3. Préparation de la vinaigrette :

Fouetter le jus du citron vert, le vinaigre, sel et poivre, et terminer par l'huile d'olive.

### 4. Macération des noix :

Arroser les noix avec la vinaigrette, filmer et réserver au frais, au moins une bonne heure.

### 5. Préparation de la pomme :

Eplucher la pomme, la découper en petits dés, les arroser de jus de citron jaune, et réserver au frais en couvrant.

### 6. Préparation des pignons :

Faire griller les pignons dans une poêle chauffée à blanc.

### 7. Dressage des verrines :

Répartir le mélange des noix égouttées avec les dés de pommes, dans 6 verrines. Ajouter les pignons grillés. Parsemer de zestes de citron vert. Servir aussitôt.

Pour les verrines, vous pouvez utiliser des verres à pieds, boules, tasses ou autres petits récipients de contenance : 10 cl.