

Salade de Coquilles
St^t Jacques

Pendant 48h, faire macérer de l'ail épluché dans de l'huile.

Faire mijoter des blancs de poireaux dans du beurre, sel et poivre.

Prendre 4kg de coquilles St^t Jacques les ouvrir. Les cuire très légèrement. Jeter les blancs de poireaux sur les coquilles chaudes.

Dilayer du gros sel dans du vinaigre italien de vin vieux (1 cuillère à soupe) y ajouter 3 cuillères à soupe d'huile parfumée à l'ail. Verser cette vinaigrette sur la salade de coquilles et de poireaux, y ajouter un peu de sarriette et de la ciboulette hachée.