

Emincé de Saint-Jacques aux champignons de saison



Pour 4 personnes

- X 300 à 400 g de noix de Saint Jacques fraîches (il est possible d'utiliser des surgelées)
- X persil et aneth
- X 300 g de champignons (cueillette d'automne si possible)
- X sel et poivre
- X 1 cuillère à café de moutarde
- X 9 cuillères à soupe d'huile d'olive
- X 20 cl de jus de citron vert
- X 1 citron vert pour le décor
- X Herbes de Provence
- X Salade mesclun (ou mâche)
- X 3 cuillères à soupe* de vinaigre de framboise

- Presser le citron vert et hacher finement le persil
- Tailler le plus finement possible en tranches les noix de St-Jacques avec un couteau bien aiguisé à lame fine. Placer dans un récipient creux avec couvercle. Verser le jus de citron vert.
- Ajouter l'huile d'olive, l'aneth, les herbes de Provence, le persil hâché. Couvrir.
- Laisser mariner une heure maximum.
- Dresser la salade en couronne sur chaque assiette, placer ensuite les St Jacques au centre et décorer avec des rondelles ou quartiers de citron vert
- Vinaigrette : dans un bol ou une saucière, mettre la moutarde, sel, poivre et le vinaigre de framboise. Mélanger et, au fouet, ajouter l'huile d'olive.
- Eplucher, laver et émincer les champignons, les faire revenir dans une casserole avec du beurre et des échalotes + 1 quart de gousse d'ail. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche, saler poivrer. Présenter sur un plat à part, en accompagnement tiède.

Quel vin : servir avec un Sancerre ou un chablis bien frais.

Bulletin individuel d'adhésion FNPPSF

FÉDÉRATION NATIONALE DES PÊCHEURS PLAISANCIERS ET SPORTIFS DE FRANCE

Pour soutenir l'action de la FNPPSF, je choisis de devenir adhérent, deux formules me sont proposées :

**Vous pouvez demander la liste des associations de votre région au secrétariat de la Fédération.*

- 1** Je deviens membre d'une association affiliée FNPPSF de ma région*.
Tarif : prix de la cotisation associative (variable) + 5 € cotisation FNPPSF et 6 € abonnement *Pêche Plaisance*.
Règlement global à effectuer auprès de l'association concernée.
- 2** En l'absence d'association affiliée FNPPSF dans ma région, je choisis d'adhérer individuellement à la Fédération.
Tarif unique : 17 € cotisation FNPPSF et 6 € abonnement *Pêche Plaisance*
(paiement par chèque à : FNPPSF - BP n°14 - 29393 Quimperlé).
- 3** Abonnement *Pêche Plaisance* (4 numéros) : 12,20 €

Votre NOM Prénom

Adresse

Code postal Ville

Maintenue

FNPPSF
 BP 14
 29393 QUIMPERLÉ
 Tél./Fax 02 98 35 02 81
 fnppsf@wanadoo.fr