

## SALADE DE LA MER AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP\*

4 personnes



- 2 pommes du Limousin AOP
- 1 salade frisée, 80 grs de mâche lavées et essorées
- 5 cl d'huile de noix
- 20 cerneaux de noix du Périgord
- le jus d'un quart de citron non traité
- 2 tranches de saumon fumé
- 4 noix de coquilles Saint- Jacques
- 4 grosses gambas crues décortiquées
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 échalote émincée
- sel, poivre, 1 pincée de piment de Cayenne

Eplucher les pommes du Limousin AOP, les fendre en deux, les épépiner, les tailler en fins bâtonnets. Mélanger délicatement avec le jus de citron. Dans une petite casserole à moitié remplie d'eau, déposer le piment de Cayenne, vin blanc, échalote, saler, poivrer, faire bouillir 5 minutes, puis les noix de Saint- Jacques et les gambas. Lorsque la cuisson bout à nouveau -compter 30 secondes - la sortir du feu, couvrir 30 minutes après les fruits de mer sont pochés.

Mélanger la salade salée et poivrée avec l'huile de noix. La répartir sur 4 assiettes, sur chaque déposer 1 noix de Saint-Jacques, 1 queue de gambas, la moitié d'une tranche de saumon fumé effilochée, 5 cerneaux de noix, puis parsemer des bâtonnets de pommes du Limousin avant de servir.

\*la cuisson des fruits de mer servira pour une sauce ou une soupe de poissons.

**Charlou Reynal**  
**Cuisinier en Limousin**

\*Appellation d'Origine Protégée.



Association Pommes du Limousin  
Bois Redon – 19230 POMPADOUR  
Tel : 05.55.73.31.51 – Mail : [info@pomme-limousin.org](mailto:info@pomme-limousin.org)  
Site : [www.pomme-limousin.org](http://www.pomme-limousin.org)