**Coquilles Saint-Jacques et chicons caramélisée**

**coquilles Saint-Jacques  
chicons  
beurre salé  
balsamique rouge  
sucre blanc  
sel et poivre**

Faites cuire les chicons coupés en deux, salez, poivrez et faites-les caraméliser dans la poêle avec du sucre.

Dans la même poêle, faites frire les coquilles Saint-Jacques à feu vif pendant 2 minutes de chaque côté. Vaporisez de vinaigre balsamique rouge.

**Dans l'assiette** : une cuillère de chicorée et un fruit de Saint-Jacques.