

NOIX DE ST JACQUES à la PLANCHA



pour 4 personnes



10 mn



10 mn

Ingrédients :

500 à 600 g de noix de St-Jacques

2 gousses d'ail

persil frais

4 tranches de pain de campagne

4 c. à s. d'**huile de colza**

2 c. à s. de vinaigre de cidre -

Sel / Poivre.

Préparation :

1. Eplucher et écraser les gousses d'ail, hacher finement une dizaine de brins de persil frais.
2. Mélanger les noix de St jacques avec le persil haché, l'ail et le vinaigre de cidre.
3. Faire revenir à la plancha huilée les noix de St-Jacques environ 3 mn sur chaque face.
4. Passer au toaster les tranches de pain de campagne.
5. Poser les noix sur les tartines et arroser d'un trait d'huile de colza.