

Saint-Jacques Grillées et Melon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 12 |
| - MELON(S) | ½ |
| - ROQUETTE (SALADE) | qq. feuilles |
| - CORIANDRE FRAIS | |
| - CACAHUËTES | qq. (salées et grillées) |
| - AIL EN POUDRE | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dégelez les noix de Saint-Jacques si nécessaire.
- Concassez légèrement les cacahuètes.
- Coupez le melon en fins quartiers et ôtez la peau.
- Faites rissoler le melon dans une poêle striée avec un peu d'huile bien chaude.
- Entre temps, saisissez les noix de Saint-Jacques dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Répartissez quelques feuilles de roquette sur une assiette, déposez un quartier de melon grillé et 3 Saint-Jacques. Agrément de quelques cacahuètes concassées, de coriandre frais ciselé et d'un filet d'huile d'olive.



Remarque:

Accompagnez de pain.