

Noix de Saint-Jacques à la Tapenade sur Tagliatelles de Courgettes à la Féta

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- | | |
|--------------------------|------------|
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 8 |
| - COURGETTE(S) | 2 |
| - TAPENADE OLIVES NOIRES | 4 c à café |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 200g |
| - AIL EN POWDRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Faites décongeler les noix de Saint-Jacques doucement au micro-onde si nécessaire.
- Coupez les bouts des courgettes puis passez-les à la mandoline dans le sens de la longueur pour obtenir de longues tagliatelles carrées.
- Coupez la féta en cubes. Poivrez-la.
- Dans une poêle, faites revenir les tagliatelles de courgettes dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Intégrez-y les 2/3 de la féta. Réservez.
- Faites ensuite griller les noix de Saint-Jacques dans de l'huile chaude pendant 1 minute. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Disposez sur l'assiette les courgettes à la féta. Surmontez avec les noix de Saint-Jacques sur lesquelles vous placez ½ c à café de tapenade d'olives noires. Répartissez enfin le reste de féta.
- Servez sans attendre.

