

Saint-Jacques sur Courgettes Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---|
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 8 |
| - COURGETTE(S) | 1 |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 2 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez la courgette en petits dés et faites-les revenir dans de l'huile chaude.
- Assaisonnez avec 1 gousse d'ail écrasée, sel et poivre. Réservez.
- Dans un poêle bien chaude, faites griller les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Agrémentez d'ail écrasé.
- Servez-les sur un lit de dés de courgette dans des petites coupelles.



Remarque:

Ici, j'ai coupé les noix de Saint-Jacques en 2 pour avoir des bouchées.