

Noix de Saint Jacques poêlées



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

16 noix de Saint Jacques sans corail

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 noix de beurre

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Dans une grande poêle anti-adhésive, faites chauffer le beurre et l'huile sur feu vif.

ÉTAPE 2

Une fois que la poêle est bien chaude, posez doucement les noix dans la poêle. Faites-les cuire 1 min sur la première face.

ÉTAPE 3

Retournez-les et faites cuire la seconde face pendant 1 min. Salez et poivrez à votre convenance. Servez les Saint-Jacques sans attendre et dégustez-les immédiatement.