



Collations

Entrées

Coquilles Saint-Jacques grillées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de noisettes (hachées)
200 millilitres huile de tournesol
12 coquilles Saint-Jacques
1 coriandre (bouquet)
1 menthe (bouquet)
1 poignée cresson
10 anchois (filets)
1 citron vert
poivre
sel

Méthode de préparation

Mixez bien lisse la menthe et la coriandre avec les anchois, l'huile de tournesol et le jus de citron vert. Salez et poivrez.

Déposez les Saint-Jacques dans une coquille ou un petit ravier résistant à la chaleur. Versez sur chacune 1 cs du dressing. Déposez-les sur le barbecue et faites cuire 10 à 12 minutes.

Décorez avec les noisettes et le cresson puis servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Barbecue

