



COQUILLES SAINT JACQUES A LA TAPENADE



Pour 6 personnes :

8 ou 24 noix de CSJ (selon l'appétit ou le moment du repas où vous les servez)

½ càc de tapenade par coquille

4 courgettes

Un peu d'huile d'olive, sel et poivre

Dans un premier temps, tailler vos courgettes en lasagnes avec votre épluche-légumes ou une mandoline, moi, j'utilise toujours ça.

Les faire revenir quelques secondes avec un peu d'huile pour les faire tomber, elles doivent rester un peu « al dente ». Assaisonner et réserver.

Au moment du dîner, faire cuire vos CSJ une minute sur chaque face, elles doivent dorer et être juste tièdes à l'intérieur.

Les poser sur un papier absorbant et les « tartiner » avec un peu de tapenade pendant que vous réchauffez les courgettes.

Dressage :

Déposer un petit paillason de courgette sur lequel vous mettez vos noix de St Jacques, donner un tour de moulin à poivre.

C'est tout, régalez-vous.

Alors, connaissez-vous plus facile ?