

Coquilles St Jacques rôties aux herbes et au parmesan



Ingrédients pour 6 personnes :

- 30 noix de St Jacques fraîches
- 50 g de parmesan fraîchement râpé
- 50 g de beurre mou
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de fines herbes ciselées
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Sel et poivre blanc du moulin
- Bacon

Préparation :

Allumer le four en position gril et tapissez la plaque de cuisson de papier aluminium.

La badigeonner avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et posez les noix de st jacques dessus sans les coller.

Mélanger le beurre mou avec les herbes ciselées, le piment d'espelette, salez et donnez quelques tours de moulin à poivre. Ajouter le restant d'huile d'olive et mélangez bien pour obtenir une pâte. Déposer une noix de cette pâte sur chaque noix de st jacques, saupoudrez le tout de parmesan râpé et faites cuire dans le haut du four mais pas trop près du gril pendant 5 à 7 mn.

Faire griller les tranches de bacon. Servir aussitôt en nappant les noix de st jacques avec le jus de cuisson.