



NOIX DE SAINT-JACQUES AU JAMBON DE PARME

pour 8 personnes

**24 noix de Saint-Jacques - 2 tranches de jambon de Parme - 2 gses d'ail -
3 brins de persil - 3 tranches de pain de mie rassis - 20g beurre - sel -
poivre - huile d'olive -**

Préchauffer le four à 210° (th.7). Poser les noix sur la plaque du four légèrement huilée. Mixer finement l'ail, le persil, le jambon, le pain et le beurre. Etaler ce hachis sur les noix, arroser d'un mince filet d'huile d'olive, saler, poivrer. Enfournier et cuire 8 minutes~.

Servir aussitôt.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr