

SAINT-JACQUES AUX HERBES (6pers)

18 noix de St-jacques

1 bouquet d'herbes mélangées (Persil cerfeuil, aneth, ciboulette)

1 c à s de pignons de pin

Huile

Sel, poivre

30 g de beurre

Préchauffer le four en position grill.

Sortir le beurre pour qu'il soit mou.

Sécher les noix de St-jacques avec du papier absorbant.

Tapisser la plaque du four avec du papier cuisson, vaporiser d'huile et déposez les noix de st-jacques.

Rincer et sécher les herbes, les ciseler ensemble.

Mixer les pignons de pin.

Travailler le beurre ramolli avec le dos d'une cuillère, ajouter les herbes, le sel, le poivre.

Etaler le beurre aux herbes sur les noix de St-jacques et saupoudrer de pignons.

Enfourner 5-6min.

Servir aussitôt.