



## Noix de St Jacques au Pamplermousse

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

12 noix de st Jacques  
1/2 pamplermousse  
1 pincée de gingembre en poudre  
1càs d'huile de pépins de raisin  
fleur de sel

Rincer et essuyer les noix de St Jacques.

Les faire revenir dans la poêle avec l'huile, 2 minutes de chaque côté.

Déposer 3 noix de St Jacques sur chaque assiette.

Déglacez votre poêle avec le jus du pamplermousse et le gingembre.

Verser le tout sur les noix de St Jacques.

Saler avec la fleur de sel.