



Noix de St Jacques au vinaigre de Xérès

Ingrédients (pour 4 personnes)

12 Noix de St Jacques
3càs de vinaigre de Xérès
du parmesan
1càs d'huile de pépins de raisin
sel, poivre

Rincer et essuyer les noix de St Jacques.

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

Déposer 3 noix de st Jacques sur chaque assiette.

Déglacez votre poêle avec un le vinaigre et verser ce vinaigre sur les noix de st Jacques.

Quelques copeaux de parmesan par dessus.

Servir aussitôt, avec une salade ...