






Super bon !

Prendre des St Jacques fraîche

Spaghettis aux coquilles Saint-Jacques

-  5 minutes de préparation
→ 5 minutes de cuisson
Par personne → Pour 2 personnes

- 2 cc d'huile d'olive vierge extra
- 2 cc de beurre à 41 %
- 2 gousses d'ail tranchées 
- 175 g de noix de Saint-Jacques 
- 1 pincée de piment de Cayenne (facultatif)
- Le jus d'un demi-citron
- 4 CS de persil frais haché 
- 150 g de spaghettis 

1 Versez 1 cuillerée à café d'huile dans une poêle avec le beurre. Faites chauffer. Ajoutez l'ail, les noix de Saint-Jacques et faites revenir 2 à 3 minutes en les retournant. Ajoutez le piment, le jus de citron et le persil.

2 Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis selon les instructions du paquet. Égouttez, versez dans la poêle avec les Saint-Jacques, le reste d'huile et mélangez. Salez, poivrez. Servez avec une salade verte.