



Noix de Saint- Jacques grillées en croûte d'herbes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de panko
1 bouquet de persil plat (ciselé)
2 cuillères à soupe de noisettes (hachées finement)
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 citron (le zeste râpé)
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
16 noix de Saint-Jacques
huile d'olive
16 coquilles Saint-Jacques propres
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le panko, le persil plat, les noisettes, l'aneth, le zeste de citron, le sel, le poivre et le parmesan.
- 2.** Séchez les noix de Saint-Jacques et placez-les dans les coquilles. Salez et poivrez bien. Aspergez d'huile d'olive.
- 3.** Passez-les au gril très chaud pendant 1 minute et retirez-les du four.
- 4.** Couvrez les coquillages de mélange au panko et repassez-les au gril pendant 3 à 4 minutes. Servez immédiatement.