

Saint-Jacques au Lard

Ingrédients pour 4 personnes :

- 24 noix de saint-Jacques
- 1 citron
- huile d'olive
- des tranches de ventrèche
- du romarin
- du thym
- un citron
- des pâtes aux baies roses et aux romarin

Mélanger le jus d'un citron dans un saladier avec 10 cl d'huile d'olive, le thym et le romarin effeuillé.
faire mariner avec les saint Jacques pendant une heure.

Égoutter vos saint Jacques et les enrouler dans les tranches de lard.

Piquez-les avec une pique en bois et réserver.

Dans une poêle avec une noisette de beurre, les faire cuire 3 minutes.

Servir avec ces délicieuses pâtes artisanales aux baies roses et aux romarin, un vrai bonheur !!!!