



Voici une recette simple et savoureuse de tapas de Saint-Jacques au lard fumé.



INGREDIENTS

Ingrédients pour 6 personnes :

12 noix de Saint-Jacques

9 tranches fines de lard fumé

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 oignons

2 cuillères à soupe de miel



PREPARATION

Pelez les oignons et émincez-les finement.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y fondre les oignons quelques minutes. Ils doivent être translucides sans être dorés.

Ajoutez le miel et une cuillère à soupe d'eau et laissez compter quelques minutes supplémentaires.

Faites chauffer la plancha et faites saisir rapidement les noix de Saint-Jacques de chaque côté. Coupez les Saint-Jacques en deux dans le sens de l'épaisseur et découpez le lard fumé en lamelles.

Montez ensuite chaque bouchée sur un pic en bois en alternant une couche de Saint-Jacques, une couche de confit d'oignons et une lamelle de lard fumé.



SUGGESTION

Déposez vos tapas au creux de cuillères apéritives et dégustez chaud.

par Forge Adour