

//



INGREDIENTS

500g de noix de st jacques congelées

12 rondelles environ de chorizo fines

2 c a s d'huile d'olive

1 c a s de sauce marinade salsa ou autres sauces de votre choix

persil

fleur de sel

piment d'espelette



PREPARATION

faites decongeler les noix de st jacques dans un peu de lait



coupez les tranches de chorizo en fines lanières

égouttez les noix de st jacques ajoutez l'huile, la sauce salsa, le chorizo et laissez mariner 1h ou 2

faites chauffer la plancha ajoutez un peu d'huile d'olive



versez les noix de st jacques et faites cuire quelques minutes en remuant

versez dans un plat parsemez de fleur de sel , de piment et de persil

servez

//

//