



Saint-Jacques en brochette de vanille

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 12 noix de Saint-Jacques
- 2 fruits de la passion
- 4 gousses de vanille
- 1 cuil. à café de vinaigre blanc
- 3 cuil. à café d'huile d'olive

PREPARATION

- Ouvrez les gousses de vanille et prélevez les graines. .Conservez les 1/2 gousses.
- Épongez les noix, badigeonnez-les d'huile d'olive et de graines de vanille. Piquez-les en brochettes à avec la gousse de vanille.
- Retirez la pulpe des fruits de la passion à l'aide d'une petite cuillère, la mélanger avec le vinaigre blanc. Salez, poivrez, incorporez l'huile et mélangez.
- Faites chauffer une goutte d'huile d'olive dans une poêle, posez les brochettes et retournez-les rapidement.
- Présentez dans des assiettes chaudes avec un trait de sauce.

