

Reveusebleue_12



La quantité dépend du nombre de personnes

Commencez par nettoyer vos 15 noix de st jacques et décortiquez vos 15 crevettes (des grosses)

Préparez votre marinade : 2 cuillères à soupe d'*huile de noix la tourangelle* + 4 cuillères à soupe d'huile d'amande + 1 jus de citron vert + le jus d'une ½ orange + du persil haché ou de la ciboulette fraîche + coriandre sel poivre, je rajoute un peu de lait de coco personnellement et mélangez le tout

Pour terminer, mélangez vos noix entières ou coupez-les en tranches et crevettes à la marinade et mettre au réfrigérateur avant de servir que ce soit bien frais

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr