

Honza

LES BONS CHAMPIGNONS !

Noix de saint jacques gratinées aux girolles

Temps de préparation

 20 mn

Temps de cuisson

 25 mn

Personnes

 4

Difficulté



Coût



Ingrédients

300 g de Girolles surgelées Honza

12 noix de Saint-Jacques

75 g de beurre demi-sel mou

20 brins de ciboulette

10 brins de persil

2 gousses d'ail

Poivre

Préparation

- 1 Faites légèrement décongeler les girolles sur un papier absorbant.
- 2 Pelez la gousse d'ail puis retirez le germe. Lavez et séchez bien les herbes. Hachez l'ail avec les herbes puis ajoutez le beurre mou et le poivre. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- 3 Préchauffez le four à 210°C. Déposez les noix de Saint Jacques dans un plat et ajoutez une noisette beurre aux herbes. Enfourez pour 10 minutes.
- 4 Pendant ce temps faites revenir les girolles dans une poêle à feu moyen. Quand il n'y a plus d'eau, ajoutez le reste du beurre aux herbes et faites-les dorer 5 minutes en mélangeant.
- 5 Servez les Saint Jacques avec les girolles et dégustez aussitôt.