

Bonbons de Saint-Jacques Panées, Sauce Tartare

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Noix de Saint-Jacques 8 belles
- Oeufs 1
- Chapelure
- Ail en Poudre
- Tartare (Sauce)
- Sel
- Poivre

Recette:

- Egouttez et séchez les noix de Saint-Jacques. Coupez-les en deux.
- Passez-les successivement dans l'œuf battu puis la chapelure. Réservez au frais.
- Au moment de servir, grillez doucement les noix de Saint-Jacques panées dans de l'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Servez avec de la sauce tartare et des petites piques (cure-dents).

