Pâtes aux Saint-Jacques

Plat | 2 portions | Prép. 5 min. | Cuiss. 10 min. | Total 15 min.

Une recette de pâtes pour frimer.

Ingrédients

- **1/2** citron vert
- **2 poignées** noix de saint jaques surgelées
- **200 g** linguine
- **10g** beurre
- Crème fraîche
- persil (optionnel)
- sel, poivre
- vinaigre balsamique

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
2. Dans une passoire, rincer à l’eau tiède les noix de saint Jacques surgelées (inutiles de les sortir en avance)
3. Dans une poêle, mettre un filet d’huile neutre et faire fondre le beurre. Ajouter les noix de Saint-Jacques et les saisir rapidement.
4. Ajouter le jus d'un demi citron vert et un filet de vinaigre balsamique puis baisser le feu.
5. Ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et le zeste d’un demi citron vert. Laisser chauffer un peu à feu doux puis éteindre et réserver jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.

Tags

français | rapide | facile | express | repas de fête | fruit de mer