Papillotes de Saint-Jacques au beurre vanillé

02/07/2019 à 14h38

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 24 noix de Saint-Jacques avec ou sans corail
- 200 g de beurre doux
- 2 gousses de vanille
- 1 citron vert non traité ou bio
- poivre du moulin
- fleur de sel

Préparation :

- Allumez le four sur th. 7-8/220;
- Répartissez les noix sur 2 feuilles de papier sulfurisé, ajoutez la moitié du beurre coupé en morceaux et 1 gousse de vanille coupée en deux et grattée sur chaque feuille, un peu de fleur de sel, quelques tours de moulin à poivre et râpez le zeste du citron dessus;
- Fermez les papillotes et enfournez 10mn;
- Servez aussitôt.