

NOIX DE SAINT JACQUES ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Ingrédients (par personne) :

- quelques noix de Saint Jacques
- une poignée de champignons de Paris
- la moitié d'un kaki
- la moitié d'un pamplemousse rose
- une pincée de poivre noir

Recette :

1. Lavez les champignons de Paris dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude. Découpez-les en petits morceaux. Faites en de même pour le kaki et le pamplemousse rose.
2. Dans un cuit-vapeur, faites cuire séparément les noix de Saint Jacques mélangés aux morceaux de pamplemousse et d'un autre côté les champignons de Paris mélangés aux morceaux de kaki, le tout assaisonné de poivre noir. Laissez cuire pendant 10 minutes.