

Noix de St Jacques au mascarpone

Ingrédients

400 gr de noix de St Jacques
1 oignon
1 gousse d'ail
1 dosette de safran (pas le colorant)
1 pot de mascarpone
sel / poivre

Faire revenir à feu vif les noix de St Jacques pendant 2 à 3 mn dans un peu d'huile

Mettre de côté

Dans la même poêle faire revenir l'oignon et l'ail émincés

Ajouter le mascarpone et le safran

Laisser fondre

Ajouter les noix de St Jacques

Cuire environ 5 mn

