



6 personnes



15 min



10 min

## Noix St-Jacques au barbecue

Préchauffez le barbecue. Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail émincés puis faites cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides (5 min). Retirez du feu et ajoutez le jus de citron et salez. Mélangez les noix Saint-Jacques avec cette préparation. Laissez reposer 5 min. Enfilez les coquilles Saint-Jacques sur les piques à brochettes. Faites cuire au barbecue 1 à 2 min de chaque côté. Réchauffez la préparation puis versez-la sur les brochettes et servez.

18 noix Saint-Jacques  
150 g de beurre  
1 oignon  
3 gousses d'ail  
4 c. à s. de jus de citron  
sel  
6 piques à brochettes