# NOIX DE ST JACQUES

**Pour 4 personnes préparation 15mn cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 12 noix de st-jacques sans corail | ***Pour la polenta :*** |
| 12 tranches fines de coppa | 250g de semoule de polenta |
| 12 petites feuilles de basilic | 50g de beurre |
| ¾ c. à soupe de pesto de basilic | 50g de parmesan râpé |
| Huile d’olive | 50cl d’eau |
|  | 50cl de lait |
|  | ½ pincées de noix de muscade |
|  | Sel, poivre |

**1 – Préparez la polenta. Dans une casserole, portez à ébullition l’eau et le lait. Versez la semoule et faites cuire, tout en mélangeant. En fin de cuisson, elle doit être plutôt compacte.**

**2 –**

**3 –**

**4 -.**

**5 –**

**6 -**

**7 –**