



Total: 40min
Préparation: 40min



Ingrédients

Imported

20 noix de st Jacques
20 ou 40 cl de crème fraîche semi épaisse (quantité en fonction de votre goût)
200 g de lardons nature (vous pouvez en mettre plus si vous le souhaitez)
3 ou 4 courgettes selon la grosseur
persil
sel
poivre
1 poêle pour faire revenir les lardons et les noix de st Jacques

Préparation

- 1) Laver les courgettes ensuite faites des tagliatelles et les mettre dans le Varoma.
- 2) Mettre les noix de st Jacques sur du papier sulfurisé mouillé(ça va cuire plus vite) dans le plateau vapeur.
- 3) Mettre de l'eau dans le :tmlocked: environ 1,5l.
- 4) Poser le Varoma et mettre Varoma/8min/vit 1(en fonction de la tailles des noix il faudra peut être plus de temps).
- 5)Oendant ce temps, faites revenir les lardons dans la poêle.
- 6) Quand les noix sont prêtes les mettre dans la poêle avec les lardons, le persil, le sel, le poivre et la crème fraîche.
laissez juste le temps que les noix soit bien mélanger avec la sauce.
- 7) Servir dans l'assiette avec d'abord les courgettes au fond et le mélange de la poêle dessus.



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [kelail](#) Source: <http://www.espace-recettes.fr>