

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

2 gousses d'ail,

Un petit bouquet de persil,

200g de champignons de paris,

200 g de noix de st jacques,

250 g de grosses crevettes,

Huile d'olive,

Sel, poivre

PREPARATION

1

Hacher ensemble l'ail et le persil, rincer et équeuter les champignons, les sécher et les émincer. Décortiquer les crevettes.

2

Dans une poêle verser l'huile, faire étuver les champignons, puis mettre les noix de Saint Jacques et les crevettes. Saler et poivrer et ajouter la persillade.

3

Laisser cuire quelques minutes et servir chaud.