

les recettes d'Alice

Pâtes au gingembre et aux noix de saint jacques



INGREDIENTS

400 gr de noix de st jacques	6 c à s de sauce soja
300 gr de brocolis	4 c à s de sucre
400 gr de pâtes fraîches	2 c à s de gingembre haché
2 poivrons	1 c à s de maïzena
1 c à s d'huile d'olive	10 cl de saké

MATERIEL NECESSAIRE

2 casseroles 1 sauteuse 1 fouet

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mettre dans une casserole la sauce soja, 6 c à s d'eau, le saké, le sucre, le gingembre, la maïzena et chauffer sans cesser de remuer et refroidir.
- 2- Verser la moitié de la marinade sur les st jacques. Laisser mariner 1 H.
- 3- Tailler les brocolis en petits morceaux et les cuire à l'eau 3 min.
- 4- Tailler les poivrons en lamelles.
- 5- Cuire les pâtes 3 min dans l'eau salée.
- 6- Faire frire dans une poêle les st jacques 3 min de chaque côté.
- 7- Dans une sauteuse chauffer l'huile et cuire les poivrons puis ajouter les brocolis, les pâtes et le reste de marinade, bien mélanger et servir avec les st jacques.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

