

Noix de Saint-Jacques, *tomates à la provençale*

461



Pour deux:

- 8 noix de Saint-Jacques
- 1 pincée d'ail séché ou de poudre d'ail
- 3 à 4 brins de persil (voir plus)
- 20 tomates cerise
- Sel, poivre du moulin

Préchauffe le four à 200 °C. Lave et coupe les tomates cerise en deux, dépose-les dans un plat à gratin, sale-les et enfourne pour 5 minutes (voir plus). Lave et hache le persil. Saupoudre les tomates cerise de persil haché et enfourne de nouveau 2 min. À la sortie du four, ajoute la poudre d'ail et poivre. Dépose un peu de sel dans la poêle et dépose les noix dessus. Couvre avec la coquille de 1 Saint-Jacques pour augmenter la température. Retourne-les au bout de 1 min. Servir immédiatement avec les tomates.