

Fine de Ratte du Touquet au fromage blanc et pistaches, St Jacques snackée

Préparation : 10 min | **Cuisson** : 30 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 Fine de Ratte du Touquet
- 4 cuillérées à soupe de fromage blanc
- 1 cuillérée à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillérée à café de pistaches mondées
- 4 pièces de noix de St Jacques
- ½ jus de citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Laver les Fines de Ratte du Touquet et les cuire 20 à 25 minutes (en fonction de la taille), à l'eau salée et à petits bouillons.

Mélanger dans un bol le fromage blanc, le jus de citron et la ciboulette, avec du sel et du poivre. Hacher très finement les pistaches mondées.

Snacker (poêler vivement) avec une goutte d'huile d'olive les noix de Saint Jacques.

Couper les fines de Ratte en deux après cuisson, les disposer dans les assiettes avec les noix de Saint Jacques à leurs côtés.

Recouvrir chaque moitié de Fine de Ratte du Touquet d'une cuillérée de fromage blanc et saupoudrer l'ensemble avec la poudre de pistaches.