

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Noix de Saint Jacques au curcuma et lait de coco



Imprimer



Commenter

Préparation: **2**

## **Ingrédients**

**4**

- 20 Noix de Saint Jacques
- 15 tomates cerises
- 250 ml lait de coco
- une c. à c. de curcuma, sel, poivre

1. Faire cuire au Vitaliseur pendant 10 minutes, les noix de Saint Jacques et les tomates cerises
2. Puis dans un bol le lait de coco avec une cuil à café de curcuma, sel et poivre.
3. Servir les noix en les nappant avec cette sauce.

*Noix de Saint Jacques et tomates cerises avec une sauce au lait de coco et curcuma, recette sans lait ni gluten, riche en oméga 3*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▫ Facebook

▫ Pinterest

▫ Instagram