

# Croustillants de parmesan aux noix de saint-jacques

Voici encore une petite mise en bouche rapide et délicieuse que vous pouvez préparer pour les réveillons. Tout le monde a adoré : des tuiles de parmesan et des noix Saint-Jacques juste snackées. Et comme souvent, c'est parfois le plus simple, le meilleur. Ces petits croustillants ont fait l'unanimité



## Ingrédients:

6 noix de Saint-Jacques  
Parmesan (fraîchement râpé)  
Huile d'olives  
Sel  
Poivre blanc

## Préparation:

Etape 1: Préchauffer le four à 200°C.

Râper le parmesan et en déposer une fine couche dans des moules à mini-muffins.

Enfourner et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que les tuiles soient bien dorées.

Enlever du four et laisser refroidir quelques minutes.

Démouler.

Cette étape peut être préparée à l'avance, les tuiles doivent être gardées au sec dans une boîte hermétique.

Etape 2: Faire chauffer l'huile d'olives et cuire les noix de Saint-Jacques quelques minutes de chaque côté. Poivrer et saler légèrement (les tuiles le sont déjà)

Déposer une noix entre 2 tuiles et servir imm