



Noix de pétoncle au Tandoori

06/12/2011 à 12h01

Par [Denis Froc](#)

Temps de préparation : 5 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 1 sachet de Tandoori
- 1 jus de citron vert
- 100 g de noix de pétoncles (ou coquilles Saint Jacques en lamelles, coupez-les en 3 disques)
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Dans un récipient, mettez à mariner les noix de pétoncles, le jus de citron et une pincée (très peu) de Tandoori;
- Laissez mariner environ une ½ heure au frigo;
- Ajoutez l'huile d'olive, salez, poivrez;
- Mélangez le tout et laissez mariner encore un ¼ d'heure;
- Servez.

L'astuce du chef :

Vous pouvez servir avec une petite salade de mesclun à l'huile de colza.