



### COQUILLES SAINT JACQUES A LA REGLISSE



**Pour 6 personnes :**

3 ou 4 coquilles par personne selon la taille

Autant de rondelles de courgettes cuites et dorées à l'huile d'olive

Sel, poivre et huile d'olive

2 à 3 pincées de poudre de réglisse

Quelques baies roses

Choisir des courgettes d'un diamètre équivalent à celui des coquilles, les couper en rondelles de 5 à 6mm de diamètre, les poser dans une poêle contenant de l'huile d'olive pas trop chaude au début et augmenter un peu la puissance du feu pour qu'elles se colorent sans noircir. Saler un peu et poivrer.

Réserver sur un papier absorbant.

Dans la même poêle, sans rajouter de matière grasse, saisir très brièvement les coquilles des chaque côté.

Elles étaient tellement épaisses que je les ai coupées en deux dans le sens de la hauteur. Poser une coquille sur chaque rondelle de courgette, saupoudrer d'une pincée poudre de réglisse, saler et poivrer. Ajouter quelques baies de poivre rose écrasées.

Servir chaud.

Je vous donne les proportions pour une vraie entrée, mais, à l'apéritif, c'était vraiment agréable.