

Salade de poivrons au cumin et **coquilles saint jacques**

Ingrédients pour 4 personnes :

4 poivrons de différentes couleurs
20 coquilles saint Jacques
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
Sel et poivre

Préparation :

Couper les poivrons en fines lamelles. Faire revenir à feu vif, les lamelles de poivron, une vingtaine de minutes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Remuer souvent.

Ajouter le cumin, le gingembre. Saler et poivrer. Réserver à température ambiante.

Au moment de servir, faire dorer les noix de saint Jacques, 1 minute de chaque côté, dans la sauteuse qui a servi à frire les poivrons, rectifier l'assaisonnement.

Servir avec les poivrons tièdes.

<http://deliceyes.over-blog.org>