

## 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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)