

## NEMS DE SAINT JACQUES AUX BUTERNUTS

### Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

8 pâtes à nems  
800 g de coquilles Saint Jacques  
800 g de butternuts  
100 g d'échalotes  
100 g de persil  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre

- Escaloper les coquilles Saint Jacques en fines tranches ;
- Tailler une brunoise de butternuts, ciseler les échalotes et hacher le persil ;
- Flacher la brunoise avec les échalotes ciselées et le persil
- Monter les nems, déposer les escalopes en ligne et ajouter la brunoise ;
- Refermer les nems en formant ds rouleaux
- Aire frire les nems à 180 °



Conception : LA MARINE