

## Fine de Ratte du Touquet au fromage blanc et pistaches, St Jacques snackée

**Préparation** : 10 min | **Cuisson** : 30 min

**Pour 4 personnes**

### Ingrédients

- 4 Fine de Ratte du Touquet
- 4 cuillérées à soupe de fromage blanc
- 1 cuillérée à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillérée à café de pistaches mondées
- 4 pièces de noix de St Jacques
- ½ jus de citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre

**Laver** les Fines de Ratte du Touquet et les cuire 20 à 25 minutes (en fonction de la taille), à l'eau salée et à petits bouillons.

**Mélanger** dans un bol le fromage blanc, le jus de citron et la ciboulette, avec du sel et du poivre. Hacher très finement les pistaches mondées.

**Snacker** (poêler vivement) avec une goutte d'huile d'olive les noix de Saint Jacques.

**Couper** les fines de Ratte en deux après cuisson, les disposer dans les assiettes avec les noix de Saint Jacques à leurs côtés.

**Recouvrir** chaque moitié de Fine de Ratte du Touquet d'une cuillérée de fromage blanc et saupoudrer l'ensemble avec la poudre de pistaches.