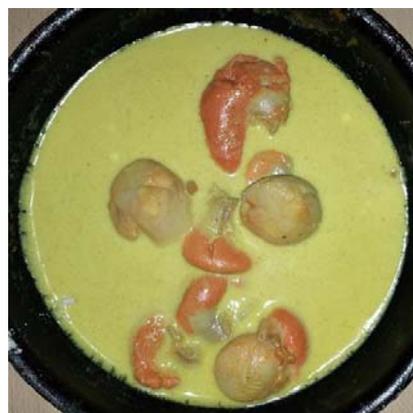


Poêlée de noix de St Jacques

Flambées au whisky !



La barquette



La poêlée

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson St J = 2*1 min - Sauce : 10 min



20 St. Jacques



1 oignon



2 ails



25g de beurre



½ verre whisky



15cl de vin blanc



1 càc de curry



1 càs de farine



20cl de crème



2 càs H. d'olive

Préparation

1. Couper finement ail et oignon.
2. Dans une poêle beurrée, faire revenir oignon 5 min, rajouter l'ail 2 min.
3. Rajouter les noix de St Jacques, faire revenir 1 min par face.
4. Verser le ½ verre de whisky sur les noix, flamber le tout – Réserver, garder le jus.
5. La sauce : Sur feu doux, verser le vin blanc, une càc de curry et la crème fraîche.
6. Rajouter le jus des St Jacques, fouetter et rajouter la farine pour épaissir la sauce, fouetter.
7. Répartir la sauce sur les St Jacques, garder à feu doux pour 5 min. Servir chaud.

Rem. : Choisir un sachet noix de St. Jacques surgelées ou fraîches.

Accompagnement : Tagliatelles fraîches aux œufs.

* * * 05 mars 2022 * * *