

Noix de Saint Jacques – à la poêle

Ail, persil, vin blanc



Cuisson des coquilles 2*1min30



Le service avec du riz

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 2*1 min 30 sec.



10 noix



1 ail écrasé



4 càc persil



1 V. blanc sec



50g de beurre



Poivre & sel

Préparation

1. Dans une tasse, éplucher et écraser 1 grosse gousse d'ail.
2. Rajouter 3 càs de persil haché, remuer. (Ici persil séché)
3. Verser par-dessus 1 càs de vin blanc sec, remuer. Réserver.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire suer la solution ail et persil, en remuant
5. Poivrer et saler suivant goût. Cuire 2 min en remuant.
6. Rajouter les noix et cuire 2 fois 1 min 30 sec. par face – Réserver les noix au chaud.
7. Déglacer la poêle avec ½ verre de vin blanc sec. Gratter avec une spatule en bois.
8. Servir les noix et les arroser de la sauce.

Nota : Ici, 4 càc de mélange déshydraté de persil, avec 1 càs de vin blanc pour réhydrater.

* * * 02 avril 2023 * * *