

Noix de St Jacques & crevettes

Aux nouilles chinoises



La cuisson



Le service

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min



16 noix de St Jacques



100g de crevettes



20cl crème de coco



1 blanc de poireau



250g de nouilles
chinoises



½ verre de vin blanc
sec



Q.q herbes



Poivre et sel

Préparation

1. Décortiquer les crevettes (ou bien des crevettes toutes prêtes d'Inde !) Rincer, égoutter.
2. Tailler un blanc de poireau en rondelles. Rincer, égoutter.
3. Faire réduire le poireau 10 min à feu vif, dans une poêle huilée.
4. Rajouter noix de St Jacques et crevettes, assaisonner et faire réduire 10 min à découvert.
5. Rajouter le lait de coco et le verre de blanc sec, cuire 10 min de plus pour réduire à couvert.
6. Faire cuire les nouilles chinoises 4 min dans de l'eau bouillante salée. Egoutter léger.
7. Dresser les nouilles dans une assiette et recouvrir des fruits de mer avec la sauce.
8. Ajouter du persil ou des herbes.
9. Servir chaud.

* * * 8 avril 2022 * * *