

# Fricassée de coquilles Saint Jacques et son riz cantonais



**Ingrédients** – Convives : 2 – Prépa. : 10 min – Coquilles 4 min - Cuisson : 30 min en tout



6 coquilles  
décortiquées



100g de beurre



2 échalotes



1 bte petits  
champignons



20cl crème  
fraîche



1 V. de blanc sec



Poivre & sel



½ càc de Cerfeuil



½ càc ciboulette



1 càs de persil

## Préparation

1. Rincer et égoutter la boîte de petits champignons entiers de Paris, réserver.
2. Eplucher et ciseler finement les échalotes.
3. Dans une poêle avec du beurre, faire suer les champignons 10 min, à couvert, à feu vif.
4. Rajouter les échalotes et faire blondir 5 min.
5. Ajouter les coquilles, remuer.
6. Rajouter ¼ de verre de vin blanc, ½ verre de crème fraîche liquide, le thym et l'estragon.
7. Laisser mijoter 10 min, à couvert.
8. Retirer les coquilles et les garder au chaud (Au bain Marie)
9. Faire réduire la sauce pour quelle soit onctueuse.
10. Remettre les coquilles dans la sauce et réchauffer le tout 5 min.
11. Si affinité, accompagnez de riz cantonais Paulux !
12. (1 verre de riz cuit 10 min, égoutter + 2 verres de petits pois 5 mn dans eau bouillante, égoutter + 4 œufs en omelette baveuse + 1 càs de curry en option !)
13. Mélanger le tout délicatement dans une grande poêle.
14. Servir les coquilles avec leur sauce, et un dôme de riz cantonais.

\* \* \* 12 janvier 2020 \* \* \*