Recettes de Chef

****

Noix de coquilles Saint-Jacques parfumées à l'aneth

****

RETOUR

POUR 4 PERSONNE(S)

Difficulté : Moyen

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

INSTRUMENTS LACANCHE

Feux vifs

INGRÉDIENTS

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 100 g de crevettes décortiquées
- 40 g de beurre
- ½ verre de vin blanc
- 3 cuillères à café de fumet de crustacés
- 1 bouquet de feuilles d'aneth
- 3 cuillères de crème fraîche
- Fleurons de pâte feuilletée (facultatif)

USTENSILES

- 1 grande poêle
- 1 couteau à découper « filet de soles »
- 1 ramequin en verre
- 1 petite carafe
- 1 petit pot en porcelaine
- 1 torchon

Faites ouvrir et nettoyer les coquilles Saint-Jacques par votre poissonnier.

1. Rincez délicatement les noix et essuyez-les.
2. Coupez-les en deux dans el sens de l'épaisseur.
3. Allumez le feu vif.
4. Faites fondre le beurre.
5. Poêlez les noix dans le beurre fondu sur feu vif (1 à 2 min sur chaque face).
   Saupoudrez le fumet.
6. Déglacez avec le vin blanc.
7. Diminuez le feu (position mini).
   Ajoutez les crevettes.
8. Ajoutez l'aneth et la crème.
   Salez et poivrez un peu.
   Pour la présentation, vous pouvez ajouter 1 ou 2 fleurons avant de servir.