

# ESCALOPÉES DE SAINT-JACQUES AU BEURRE

Décembre 2003 (Mise à jour en novembre 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 12 coquilles Saint-Jacques fraîches (2 à 3 kg)
- ★ 50 g de beurre
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 15,30 € (soit 3,83 € par personne)



## Recette :

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et en extraire les noix (Éliminer les barbes). Laver celles-ci à l'eau claire, les égoutter et les sécher dans du papier absorbant. Oter le corail si l'on n'apprécie pas (c'est mon cas), le conserver dans le cas contraire. Couper les noix dans leur épaisseur (les escaloper) pour en faire des disques de 5 mm de hauteur. Dans une poêle faire fondre à feu doux le beurre et y mettre les escalopées de noix de Saint Jacques à dorer rapidement, saler et poivrer en fin de cuisson.

Servir aussitôt avec un riz blanc parfumé moulé dans un petit bol. On peut décorer l'assiette avec un peu de piment d'Espelette moulu.

## Boisson :

Un Sancerre blanc servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.