

NOIX DE SAINT-JACQUES CRÉMÉES AU PORTO

Décembre 2006 (Mise à jour en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 12 noix de Saint-Jacques fraîches (ou surgelées)
- ★ 40 g de beurre
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 1 cuillère à soupe de farine (20 g)
- ★ 4 cuillères à soupe de porto blanc
- ★ 20 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Sautreuse, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 16 mn

Difficulté : Assez facile

Coût indicatif : 10,10 € (soit 2,53 € par personne)



Recette :

Rincer les noix de Saint-Jacques et les essuyer avec du papier absorbant. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et colorer à feu doux les noix de Saint-Jacques 2 minutes par face, saler et poivrer. Les retirer et les réserver au chaud dans du papier aluminium. Ajouter la farine et cuire 2 minutes en remuant continuellement. Mouiller avec le porto, ajouter la crème, bien homogénéiser, remettre les noix de Saint-Jacques et laisser frémir 10 minutes en mélangeant régulièrement. Ciseler finement la ciboulette. Disposer 3 noix par assiette, entourer d'un filet de sauce et parsemer de ciboulette ciselée. Servir aussitôt.

Boisson :

Un Reuilly blanc servi à 10°C. (*)

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