

Coquilles St Jacques  
(à notre façon)

Fondue de poireaux au beurre + crème  
ou Beurre d'échalotes

{ 6 échalotes finement hachées  
100 g beurre travaillés ensemble  
Sel - poivre

Faire fondre le beurre d'échalotes  
et cuire les noix de St Jacques dessus,  
3 à 4 mn. Ajouter le corail et cuire  
encore 2 mn.

- Retirer noix et corail
- Déglacer avec vin blanc et Noilly Pradon  
1 déci 1/2      1 déci 1/2
- Réduire en remuant - Sel, poivre -
- Ajouter crème + safran (facultatif)  
sans cesser de remuer. Passer la sauce.
- Réchauffer dans la sauce les St Jacques  
et les crevettes.
- Servir - Persil haché -