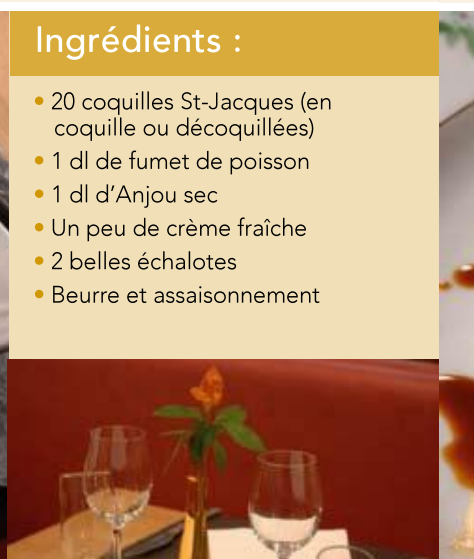


Saint-Jacques d'Erquy à l'Anjou blanc

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 4 mn



Ingrédients :

- 20 coquilles St-Jacques (en coquille ou décoquillées)
- 1 dl de fumet de poisson
- 1 dl d'Anjou sec
- Un peu de crème fraîche
- 2 belles échalotes
- Beurre et assaisonnement

RESTAURANT LE CREMET D'ANJOU
21 rue Delaâge – 49100 ANGERS

Préparation :

- Décoquiller les St-Jacques ; bien les rincer et les éponger sur un linge. Réserver au froid.
- Emincer les échalotes finement ; les faire suer sans coloration.
- Déglacer avec le vin blanc et réduire au ¼.
- Puis mouiller au fumet et réduire de moitié ; crémer et assaisonner

Réserver au chaud.

- Au moment de servir, poêler les St-Jacques dans un beurre moussoux 2 mn sur chaque face et servir immédiatement.
- Servir avec pommes vapeur et un petit flan de légumes.

Conseil du Sommelier

Un Anjou Blanc sec 100 % chenin équilibré, frais au bouquet parfumé accompagnera harmonieusement les St Jacques poêlées.

Astuce du chef

Pour vous aider à retourner les St Jacques mettez les en brochettes.