



Saint-Jacques au coulis de cresson

PAR ICI LA RECETTE!

Ingrédients

- 10 noix de Saint-Jacques (sans le corail)
- 150 g de cresson
- 2 échalotes
- 40 g de beurre
- 12 cl de crème liquide
- 2 brins de persil plat
- Sel
- Poivre

- 1 Pelez puis détaillez les échalotes.
- 2 Dans une poêle, faites fondre la moitié du beurre à feu doux. Ajoutez les échalotes et le cresson. Faites suer 5 bonnes minutes.
- 3 Une fois le cresson fondu, versez le contenu de la poêle dans votre blender, ajoutez la crème liquide et mixez le tout jusqu'à obtenir une sauce homogène et assez fine.
- 4 Goûtez, puis salez-poivrez en conséquence.
- 5 Versez le contenu du blender dans une petite casserole et maintenez au chaud.
- 6 Dans une autre poêle, à feu vif, faites fondre les 20 g de beurre restant.
- 7 Dès que le beurre mousse, déposez les noix de Saint-Jacques et faites dorer chaque face 1 minute.
- 8 Tapissez 2 jolies assiettes du coulis de cresson, répartissez les noix de Saint-Jacques, décorez d'un peu de persil plat et servez sans tarder.



source : © Le journal des femmes cuisine

TEMPS :
30 min

QUANTITÉ
2 personnes