



Saint-Jacques à la crème



4 pers



25 mn

Les ingrédients

- 16 Saint-Jacques
- 150 g de crevettes
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 oignons
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cube de bouillon de poisson
- Huile
- Poivre

La recette

Etape 1

Émincer les oignons et décortiquer les crevettes.

Etape 2

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir les oignons. Ajouter le vin blanc et laisser réduire quelques minutes. Incorporer le cube de bouillon de poisson. Bien mélanger et ajouter la crème fraîche et les crevettes. Poivrer puis réserver la sauce.

Etape 3

Déposer un filet d'huile dans une poêle et faire revenir les Saint-Jacques 3 minutes de chaque côté.

Etape 4

Procéder au dressage : déposer les Saint-Jacques sur une assiette puis napper de sauce.

