

La recette du Chef



Noix de Saint-Jacques rôties et sa crème

Pour 4 personnes :

- 24 noix de Saint-Jacques
- Sel, poivre
- 1 litre de crème
- 75 g de concentré de tomates
- 3 échalotes ciselées
- Huile d'olive

Faire suer les échalotes à l'huile d'olive.
Mettre 8 noix de Saint-Jacques, les faire rôtir.
Ajouter le concentré de tomates, cuire 1 minute.
Ajouter le litre de crème puis réduire de moitié.
Passer au chinois-étamine.

Conseil du Chef :

Préférez des Saint-Jacques fraîches plutôt que surgelées,
elles rendront beaucoup moins d'eau.

Bon appétit ... Sébastien Proux