



COQUILLES ST-JACQUES AU NOILLY PRAT

Pour 4 personnes

- 8 coquilles St-Jacques
- 8 grosses crevettes crues ou congelées
- Noilly Prat
- 2 dl de crème
- 2 jaunes d'œufs
- beurre, sel, poivre, curry, poivre de cayenne, coriandre, muscade
- maïzena
- 1 cuillère à café de cognac

Recette :

1. Faire mariner les coquilles sans le corail et les crevettes durant 30 min dans le Noilly Prat. Le liquide doit recouvrir les bestioles.
2. Garder la marinade et sécher un peu les bestioles.
3. Poêler les coquilles 1 à 2 minutes dans du beurre. Attention à ne pas trop les cuire. , Puis mettre les crevettes un peu plus longtemps, s'il s'agit de crevettes crues.
4. Couper le tout en lamelles.
5. Chauffer la marinade avec ce qu'il faut de Maïzena et 2 dl de crème Assaisonner de sel et de poivre, poivre de cayenne, curry, muscade. Laisser épaissir hors du feu.
6. Incorporer 2 jaunes d'œufs et si nécessaire ou souhaité, épaissir avec la Maïzena diluée dans un peu de cognac..
7. Beurrer les coquilles de service et les déposer sur une plaque. Les garnir et étaler la sauce, si désiré saupoudrer de chapelure.
8. Râper les truffes en fines tranches sur la viande. (Peut se faire sans, mais... c'est moins bon)
9. Servir ou maintenir au chaud si nécessaire.

Décembre 2005, Frank Haller, Fredy Cosendai, Alain Vogel