

Noix de Saint-Jacques Poêlées au Champagne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 12 |
| - CHAMPAGNE | 1 verre (ou mousseux) |
| - CRÈME FRAICHE | 3 c à soupe (assez épaisse) |
| - GINGEMBRE | un peu |
| - BAIES DE POIVRE ROSE | quelques |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Si nécessaire, décongelez les noix de Saint-Jacques.
- Faites griller les noix dans une poêle chaude. Assaisonnez de gingembre, sel et poivre. Réservez au chaud.
- Déglacez la poêle avec le champagne et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème et laissez épaissir. Salez et poivrez.
- Nappez le fond des assiettes de sauce et déposez les noix par-dessus. Ajoutez quelques baies roses. Servez sans attendre.



Boisson:

Accompagnez avec le reste de Champagne.