

Brochettes de St Jacques



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 10 mn

Une recette facile, très raffinée et qui plaît beaucoup.

Ingrédients

- 3 noix de st jacques par personne
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche par personne
- effilochée de poireaux
- sel et poivre 5 baies
- citron vert
- gingembre râpé
- huile d'olive pour la marinade

Préparation

- 1 Mettre les St Jacques dans un plat arrosé d'huile légèrement. Ajouter le poivre, le sel, le gingembre râpé ou en poudre et quelques gouttes de citron. Laisser mariner jusqu'au lendemain.
- 2 Faire revenir les effilochés de poireaux dans un peu de matière grasse ; ils doivent être cuits mais croquants. Légèrement déglacer la poêle avec le jus de la marinade filtré et la crème. Au dernier moment, poêlez vos noix de St Jacques, mises sur des pics de brochettes quelques minutes de chaque côté (3/4 mns).
- 3 Dresser sur une assiette la brochette et napper d'un peu de sauce. Servir sans attendre !

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

