

Brochettes de St Jacques



Entrée **Facile**

Pour : 1 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

En cette dernière ligne droite avant les fêtes, cette recette va vous plaire !

Ingrédients

- 4 noix de st jacques
- 2 cs de crème fraîche
- 2 cs de vin de moscatel
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de beurre - frais
- 0,5 échalotte
- sel
- poivre
- 100 cc de farine
- romarin - quelques brins pour la déco

Préparation

- 1 Piquer les noix de st jacques sur le pic brochette en bois, verser l'huile dans la sauteuse. Mettre à chauffer et laisser dorer les st jacques de chaque côté 2/3 m.
- 2 **Sauce**
Mettre le beurre à fondre dans une sauteuse, ajouter l'échalotte coupée fine, saupoudrer avec la farine pour blondir, éteindre avec le moscatel, la crème fraîche, ne pas laisser bouillir !!!
- 3 Napper vos st Jacques avec cette sauce. Vous pouvez ajoutez un petit cercle de riz vapeur.
Servir très chaud, à faire à la dernière minute.

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

