

Coquilles Saint-Jacques au curry

Entrée **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 5 mn**Cuisson** : 10 mn

La Saint-Jacques est un aliment riche en protéines, en fer, magnésium et vitamine b. Elle se prépare facilement et constitue un met idéal pour les fêtes à venir.

Ingrédients

- 40 coquilles saint-jacques
- 1 verre de vin blanc
- beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 citron
- 1 échalote
- curry

Préparation

- 1 Faites blondir l'échalote finement hachée dans un peu de beurre. Placez les Saint-Jacques dans la poêle et faites-les revenir 2 minutes sur chaque face, puis réservez-les.
- 2 Dégraissez la poêle avec un verre de vin blanc et le jus d'un citron. Laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez la crème fraîche, le curry, puis mettez vos Saint-Jacques à réchauffer dans la sauce ainsi obtenue.
- 3 Servez les saints-jacques accompagnées de riz et nappées de sauce au curry. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

