

Coquilles saint-jacques et sa persillade



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Accompagnez d'un verre de bourgogne blanc à consommer avec modération.

Ingrédients

- 1 kg de coquilles saint-jacques fraîches
- riz blanc
- 2 carottes râpées
- vin blanc
- beurre - quelques noisettes
- 2 poignées de persil
- 3 gousses d'ail - hachées
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire la quantité de riz que vous souhaitez. Laissez mijoter une vingtaine de minutes. Égouttez, assaisonnez à votre convenance, puis réservez au chaud.
- 2 Dans une sauteuse, faites revenir les carottes râpées avec un soupçon de beurre, le persil ciselé et l'ail haché. Salez, poivrez à votre convenance.
- 3 Ajoutez alors rapidement les coquilles Saint-Jacques et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 4 Déglacez avec un peu de vin blanc, puis servez sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

