

Noix de Saint Jacques au vin blanc, crème et curcuma



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Cuisson : 6 mn

Une recette du blog de "Mamounette", un vrai délice.

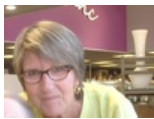
Ingrédients

- 6 noix de saint-jacques
- 5 cl de vin blanc sec
- 5 cl de crème
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de persil
- 1 cc de curcuma
- 2 cs d'huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites chauffer l'huile et passez 2 min de chaque côté les noix de Saint Jacques. Réservez.
- 2 A la place, versez le vin blanc et la crème. Mélangez vivement, ajoutez le thym et le persil. Salez et poivrez.
- 3 Remettez les noix de Saint Jacques dans la poêle pour qu'elles soit bien chaudes.
- 4 Dressez les noix de Saint Jacques sur les assiettes avec la sauce et parsemez de curcuma.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

