

Mes Tables de Fêtes



Noix de St jacques sauce exotique

Ingrédients pour 3/4 personnes

- 400 g de Noix de St jacques (1 sachet surgelées)
- 20 cl de lait de coco (1 brique)
- 1 yaourt nature type Fjord
- beurre salé 1 noix (pour cuire les coquilles)
- le jus de 1/2 citron
- 1/2 c à café piment d'espelette
- 1 c à café de paprika
- 3 étoiles de badiane
- fleur de sel
- poivre 5 baies
- riz Thaï pour l'accompagnement
- estragon pou la déco

Préparer la sauce, dans une casserole faire chauffer le lait de coco avec le jus de citron et y faire infuser la badiane quelques minutes. Ajouter le paprika, le piment, le yaourt, saler et poivrer et faire chauffer à feu doux quelques minutes. Retirer la badiane, goûter et rectifier l'assaisonnement si utile. Maintenir la chaleur sur feu très doux.

Faire cuire le riz dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps poêler les Noix de St Jacques dans le beurre salé, ne pas trop les cuire, elles doivent être cuites mais tendres et dorées.

Monter vos assiettes en disposant un dôme de riz dans chacune et quelques Noix de St Jacques, nappez de sauce, parsemez d'estragon et dégustez bien chaud.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

