



BOUILLON PARFUME AUX COQUILLES SAINT JACQUES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn + 3 mn

Pour 4 personnes:

12 noix de Saint Jacques
1 l de bouillon de volaille (ou de légumes) maison ou la même quantité d'eau et 1 cube de bouillon
2 gousses d'ail
1 cm de gingembre frais
1 petit piment
1 tige de citronnelle
3 càs de coriandre hachée
15 cl de lait de coco
2 traits de jus de citron vert
Sel

Eplucher l'ail et l'écraser avec une lame de couteau. Réserver.

Eplucher le gingembre et le couper en grosses rondelles. Couper aussi le piment et la citronnelle en morceaux. Réserver.

Verser le bouillon de volaille dans une casserole avec les éléments réservés. Chauffer ce bouillon jusqu'à ébullition puis laisser "bouillonner" pendant une dizaine de minutes. Ajouter le lait de coco en mélangeant soigneusement. Couper le feu et laisser infuser encore 10 minutes avant de filtrer, ajouter 2 traits de citron vert et vérifier l'assaisonnement.

Remettre à chauffer et faire pocher les noix de Saint Jacques pendant 3 minutes environ.

Servir bien chaud en saupoudrant de coriandre hachée.