

Saint-Jacques aux champignons et au Porto



Pour 2 personnes:

- * 300g de noix de pétoncles
- * 5 champignons de Paris rosés
- * 1/2 verre de porto
- * 2 c.s. de crème fraîche ou liquide (3%)
- * 1 c.s. d'échalote hachée (surgelée Picard)
- * beurre

1. Couper les champignons en rondelles. Dans une poêle, faire suer l'échalote avec un peu de beurre. Ajouter les champignons et laisser cuire jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Réserver.

2. Faire fondre un peu de beurre dans une autre poêle. Ajouter les noix de pétoncle. Faire colorer 2 à 3 min de chaque côté et réserver.

3. Déglacer la poêle avec le porto. Ajouter la crème et laisser réduire. Rajouter les St Jacques et les champignons dans la sauce. Réchauffer quelques minutes et servir avec du riz ou des tagliatelles