

St Jacques au Gingembre



Coquilles St Jacques au Gingembre flambées au Whisky

Newsletter n°15

Le 18 Mars 2009

St Jacques au Gingembre

Le couple Gingembre et Whisky à l'époque des St Jacques : du délice facile et rapide à faire !

Bonjour à tous,

Comment être tentée par un produit et se retrouver à la maison avec d'énormes points d'interrogation dans la tête !!

Pendant le rituel lobotomisant du pousse-caddie du Samedi, je tombe sur des coquilles St Jacques vivantes. Me voilà donc en acheter pour nous 3, je rentre à la maison, et au fait, comment je vais les préparer et déjà je prends quoi à l'intérieur une fois ouvertes ... Allo, maman !?

J'ouvre les coquilles, récupère le pied et le corail, les rince, rince, rince, et encore ... La baie de St Malo est pleine de sable.

Allez on y va !!

Du ghee

Encore une fois, le ghee permet d'atteindre des températures élevées sans brûler. Faire chauffer la poêle, une fois chaude, ajouter du ghee et attendre que ça chauffe bien fort.

Les coquilles

Ajouter les coquilles St Jacques, attendre qu'elles blanchissent sur un côté, les retourner

Le gingembre coupé en lanières

Ajouter le gingembre en lanières.

Ajouter du poivre du moulin.

Le whisky

A côté, dans une petite casserole, faire chauffer du whisky.

Le faire flamber et le mettre dans la poêle avec les gambas.

Et hop, c'est prêt, délicieux et c'est une super bonne entrée.

Bon appétit et à Bientôt !!

