

## COQUILLES SAINT-JACQUES SAUCE FOIE GRAS

Ingrédients pour 4 personnes :

- \* 16 noix de Saint-Jacques
- \* 2 tranches de foie gras moyennes
- \* 100g de crème fraîche
- \* 5cl de vin blanc
- \* 1 échalote
- \* quelques feuilles d'aneth
- \* un peu de beurre, sel, poivre

Coupez 16 noix de Saint-Jacques en deux (dans l'épaisseur). Faites-les revenir rapidement de chaque côté avec un peu de beurre.

Dans une casserole, déposez une échalote hachée, les noix de Saint-Jacques, 100g de crème fraîche et 5cl de vin blanc. Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 3mn.

Retirez les noix, réservez-les au chaud. Ajoutez une tranche de foie gras coupée en dés et faites réduire la sauce. Coupez une deuxième tranche de foie gras en lamelles. Nappez les Saint-Jacques de sauce. Ajoutez les lamelles de foie gras et décorer de feuilles d'aneth. Servez chaud.