

SAINT JACQUES AUX POMMES



Ingrédients (pour 8 personnes):

1 kg de St Jacques
8 pommes Granny (ou autres variétés)
1 oignon
Cidre
Un peu de farine
50 g de beurre
Sel et poivre
8 coquilles vides (ou dans une petite assiette)

Préparation :

Couper les pommes en quatre, retirer les pépins, les faire cuire à feu doux dans du beurre.

Faire cuire les St Jacques dans une poêle avec du beurre pendant 10 mn

Pour la sauce : faire revenir un peu d'oignon dans du beurre, ajouter de la farine et mouiller avec le cidre.

Verser les St Jacques dans la sauce, mettre les pommes autour dans les coquilles.
Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.