



COQUILLES SAINT-JACQUES A LA VANILLE

pour 3 à 4 personnes :

12 noix de Saint-Jacques - 50g beurre doux - 2 échalotes - 1 petite carotte - 1 gousse de vanille - 2dl de vin blanc - 100g crème liquide entière - huile d'olive – fleur de sel - poivre
Préparer la sauce : suer les échalotes et la carotte ciselées finement dans le beurre avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Déglacer avec le vin.

Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à consistance nappante.

Passer la sauce au travers la passoire-tamis. Réserver.

Au moment du service, réchauffer tout doucement la sauce dans une petite casserole.

Chauffer 2 càs d'huile d'olive dans une poêle et cuire les noix 2 minutes sur chaque face.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre au moulin.

Servir et napper de sauce.