

Coquilles Saint-Jacques Poêlées



Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 12 Coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- 20 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 6 cuillerées à soupe de crème d'Isigny AOP
- Du sel

1 Demande à un adulte de décortiquer les coquilles Saint-Jacques afin de ne garder que le muscle (nacré blanc) et le corail (le petit croissant orange).

2 Fais fondre le beurre dans une poêle. Saisis les coquilles Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté.

3 Puis baisse le feu. Ajoute la crème fraîche et une pincée de sel. C'est prêt ! Tu peux servir tes coquilles Saint-Jacques avec du riz, des pâtes fraîches ou des poireaux. En saison, les champignons sont les bienvenus !



Astuce

Avant d'ajouter la crème, tu peux demander à tes parents de flamber les coquilles avec du Pommeau de Normandie pour ajouter une note sucrée. Avec la cuisson, l'alcool l'évapore. Seul le goût reste !