

## **COQUILLES SAINT-JACQUES, ECHALOTES, COURGETTES ET JUS COURT AU NOILLY PRAT**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 15 mn**

### **Pour 2 personnes:**

8 noix de Saint-Jacques  
2 courgettes moyennes  
2 càs d'échalotes émincées  
2 càs de pistaches mondées  
1 pincée de curry de Madras  
1/2 verre de Noilly Prat  
QS d'huile d'olive  
sel et poivre

Bien essuyer les noix de Saint-Jacques pour éliminer le maximum d'humidité. réserver à température ambiante.

Laver et parer la courgette, la tailler en petits dés.

Dans un peu d'huile pas trop chaude, faire fondre les échalotes sans coloration pendant 2 minutes, ajouter les morceaux de courgettes et poursuivre la cuisson à feu assez doux avec la pincée de curry et un peu de sel.

Lorsque les courgettes sont tendres, les réserver au chaud.

Pendant la cuisson des courgettes, hacher grossièrement les pistaches et les réserver.

### **Finition et dressage:**

Dans une poêle, à sec, snacker les noix de Saint-Jacques vivement pour qu'elles caramélisent, dès qu'elles sont cuites (1 minute à une minute et demi sur chaque face selon la grosseur des noix), les débarrasser sur une assiette chaude et déglacer la poêle avec le Noilly Prat. Ajuster l'assaisonnement. Dresser les courgettes au centre de l'assiette avec un emporte-pièce, disposer les coquilles autour et mettre un peu de sauce en parsemant de pistaches