



## **COQUILLES SAINT-JACQUES A L'ANDOUILLE ET AUX POMMES**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: à peine 15 mn (6 + 5 + 3)**

**Pour 4 personnes:**

12 belles noix de Saint-Jacques

12 tranches d'andouille de Guéméné

4 pommes moyennes assez fermes et un peu acides

1 verre de vin blanc sec

3 càs de crème fraîche

Sel et poivre

1 càc d'huile d'olive et une noix de beurre 1/2 sel

Commencer par éplucher les pommes et les couper en quartiers épais (pas plus de 8 par pomme), les faire revenir rapidement dans le beurre demi-sel pour qu'elles dorent sans être trop cuites.

Tailler les tranches d'andouille à l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre à peu près égal à celui des noix de Saint-Jacques, Réserver ces tranches.

Détailler les chutes de l'andouille en petits dés et les mettre dans une casserole avec le vin blanc, porter à ébullition, baisser le feu et laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit sirupeux. Ajouter la crème fraîche, remuer, reporter à ébullition et laisser cuire doucement 2 ou 3 minutes. Filtrer, saler et poivrer, réserver au chaud.

Finition et dressage:

Préchauffer les assiettes si possible.

A feu assez vif, poêler les noix de Saint-Jacques 1 mn ou un peu plus sur chaque face (selon leur grosseur), juste avant la fin de la cuisson de la 2ème face, poser les rondelles d'andouille pour les réchauffer et dresser les assiettes.