



COQUILLES SAINT-JACQUES A LA CREME DE PORTO

Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn environ

Pour 4 personnes:

20 (ou 12) coquilles Saint-Jacques en gardant les barbes

1 càc de beurre salé

1 échalote grise ciselée

2 dl de porto rouge + 5 cl

Sel

Poivre Préfrery

Un peu d'huile

2 dl de crème fraîche

Laver les barbes très soigneusement en les lavant sous l'eau courante. Les sécher et les faire revenir à feu vif dans l'huile, ajouter l'échalote émincée et déglacer avec les 2 dl de porto, couvrir avec de l'eau à hauteur et laisser réduire de moitié.

Ajouter la crème, donner un bouillon, filter et saler. Réserver.

Finition et présentation:

Chauffer les assiettes.

Porter la poêle à feu assez vif et poêler les noix de Saint-Jacques rapidement (1mn de chaque côté), les réserver le temps de déglacer la poêle avec les 5 cl de Porto restant en grattant bien tous les sucs.

Ajouter dans la sauce et vérifier l'assaisonnement. Redonner un bouillon avant de mettre un peu de cette crème dans le fond des assiettes et de dresser les noix de Saint-Jacques. Poivrer un peu et servir immédiatement.