

# Noix de st Jacques au porto et aux échalotes

---

## Ingrédients

15 noix de st Jacques (avec corail)

30 cl de porto

4CS de sucre en poudre

5 CS d'échalotes en granulés (surgelés)

Dans une casserole verser le porto et le sucre, faites réduire afin d'obtenir un sirop épais. Une fois réduit verser ce sirop dans une poêle et faite revenir les échalotes (feu très doux, elles ne doivent pas griller).

Dès que les échalotes sont translucides ajouter vos noix de st jacques, cuire 2 mn de chaque côté. Poivrez et servez aussitôt.

