

West Coast Sea Products Ltd

Dee Walk, Kirkcudbright, Dumfries & Galloway, Scotland, DG6 4DQ

Tel: 01557 330789 Fax: 01557 331595

Email: info@westcoastseaproducts.co.uk WebSite: www.westcoastseaproducts.co.uk

Coquilles St Jacques

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 15 minutes

700g de Noix de Coquilles St Jacques

farine

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail

2 cuillerées à soupe de Brandy

persil frais finement haché

sel, poivre

salez et poivrez les noix, farinez-les.

Faites chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive.

Ajoutez l'ail . Faites frire les noix pendant 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles changent de coloration.

Ajoutez le brandy et le persil à la préparation.

Servez immédiatement.