

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

Saint-Jacques à la crème et à l'orange

Pour 4 personnes

8 Noix de Coquilles St Jacques ou 20 Noix de pétoncles

170 ml de vin blanc sec

1 grosse orange

2 cuillerées à café de vinaigre de vin

25g de beurre

8 ciboulettes finement hachées

10g de farine

75 ml de crème fraîche

sel, poivre

300g de riz cuit et maintenu chaud

Mettez les noix dans une poêle ou un faitout. Ajoutez le vin blanc, le zeste de l'orange, son jus et le vinaigre. Portez à ébullition puis cuisez à feu doux pendant 2 à 3 minutes (ou plus suivant la taille des noix).

Pendant ce temps, faites fondre le beurre et faites revenir la ciboulette pendant 2 minutes. Ajoutez-y la farine puis graduellement le liquide de cuisson des St Jacques. Versez la crème et assaisonnez.

Présentez les St Jacques sur des coquilles vides ou assiettes chaudes, avec le riz préalablement cuit. Nappez de sauce.

Servez immédiatement.