



*Fruits de mer*

# Coquilles saint-jacques au curry



**20 min** 10 min 10 min **0** **310**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les coquilles

16 **Noix de Saint-Jacques**  
2 **Pomme(s)**  
1 c. à café **Curry**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
2 c. à soupe **Jus de citron**  
1 c. à soupe **Miel liquide**  
2 tige(s) **Coriandre**  
1 **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**

## Étape 1

### Préparation des pommes

- 1 Peler les pommes, les épéner et couper leur chair en petits dés.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle sans le laisser colorer. Y faire revenir les dés de pommes pendant 5 à 10 minutes.
- 3 Rajouter un peu d'eau si besoin : les morceaux de pommes doivent être cuites, pas caramélisés.
- 4 Retirer les morceaux de pommes de la poêle, réserver les sur une assiette. Recouvrir d'une feuille aluminium pour les garder au chaud.

## Étape 2

### Préparation des noix de saint-jacques au curry

- 1 Rincer les noix de Saint-Jacques ainsi que leurs coraux.
- 2 Ajouter dans cette même poêle, la crème fraîche, le curry, le miel et le jus de citron.
- 3 Faire chauffer à feu doux et ajouter les noix de Saint Jacques dès que la crème commence à frémir.
- 4 Laisser cuire toujours très doucement pendant environ 3 ou 4 minutes en retournant les noix de saint jacques à

mi cuisson.

- 5 Ajuster le temps de cuisson des noix de saint Jacques selon leur taille pour qu'elles restent fondantes à coeur.
- 6 Récupérer les coraux des noix de saint Jacques et les hacher grossièrement.

### **Étape 3**

#### Dressage et service

- 1 Répartir les pommes sur les assiettes de service.
- 2 Disposer 4 noix de Saint Jacques, les napper de sauce au curry.
- 3 Les parsemer avec les morceaux de coraux et la coriandre fraîchement hachée. Saler et poivrer. Servir Chaud.