



Entrées chaudes aux produits de la mer

# Coquilles saint-jacques au noilly prat



**22 min** **15 min** **7 min** **0** **353**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les Saint-Jacques

12 unité(s) entière(s)  
**Coquille(s) Saint-Jacques**  
30 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la sauce

20 cl **Crème fraîche épaisse**  
1 **Orange(s)**  
10 cl **Noilly Prat**  
4 **Echalote(s)**  
30 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Persil plat**  
4 pincée(s) **Paprika**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Eplucher et émincer les échalotes. Les faire suer avec le beurre pendant 5 minutes dans une casserole.
- 2 Presser le jus des oranges. Déglacer les échalotes avec le jus d'orange et le Noilly Prat.
- 3 Ajouter la crème, le paprika, le persil. Faire réduire sur feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.

## Étape 2

Préparation et cuisson des Saint-Jacques

- 1 Préchauffer le four à 220 °C (Th.7-8).
- 2 Saler et poivrer les Saint-Jacques.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu vif, ajouter le beurre et faire dorer les noix de Saint-Jacques pendant 1 minute de chaque côté.
- 4 Une fois dorées, les égoutter sur du papier absorbant.
- 5 Placer 3 noix de Saint-Jacques par coupelle.
- 6 Il est aussi possible d'utiliser les coquilles comme coupelles.
- 7 Si les Saint-Jacques sont trop grosses, les couper en

deux.

- 8** Couvrir les noix de Saint-Jacques de sauce. Disposer les coupelles sur un plat.
- 9** Faire cuire au four pendant 4/5 minutes.
- 10** Servir immédiatement.