ST JACQUES EN ROBE DE BASILIC

Une entrée simple et rapide, qui comblera vos papilles malgré les déviances du goût que vous pouvez ressentir. Le basilic et le fenugrec sont des bons remèdes pour ça !

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 3 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes)

- 8 noix de St Jacques
- 20 g de beurre doux
- 5 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 4 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 8 feuilles de basilic
- fenugrec
- sel & poivre

Préparation

Enrober chaque noix de St Jacques avec une feuille de basilic. Faire tenir à l’aide d’un cure-dent.

Beurrer légèrement le fond d'un plat, ajouter les noix de St Jacques et les échalotes hachées. Saler poivrer.

Mouiller avec le vin blanc.

Couvrir et cuire 2 minutes au micro-onde en chaleur moyenne. Laisser reposer 2 minutes.

Avec le jus restant de la cuisson, ajouter la crème et le fenugrec. Mélanger et cuire à chaleur moyenne 45 secondes.

Disposer les noix dans la sauce. Servir.