

## **Crème de corail de St Jacques**

### **Ingrédients :**

- 10 corails de Saint Jacques ou plus suivant grosseur
- un bon ½ verre de vin blanc ( ou pétillant)
- 1 échalotte
- noix de muscade
- poivre



### **Préparation :**

- Laver le corail
- Mixer l'échalotte, ajouter le corail avec le vin blanc et mixer à nouveau.
- Faire réduire à feu doux puis raper de la noix de muscade et ajouter du poivre à sa convenance.

**Servir sur toasts**