

SAINTS JACQUES AUX PETITS LÉGUMES

Ingrédients : Pour 4 personnes

12 noix de St Jacques
1 carotte
1 poireau
1 gousse d'ail
150 g de beurre
1 c à café de curry
1 c à café de gingembre râpé
10 cl de crème liquide
Sel, poivre
1 c à café de farine
5 cl de vin blanc



Préparation :

Nettoyer les légumes

Les couper en julienne

Faire fondre légèrement les légumes dans 100 g de beurre, ajouter l'ail.

Saupoudrer la farine. Bien mélanger.

Puis le vin blanc.

Ajouter la crème, le curry, le gingembre râpé.

Saler et poivrer.

Faire dorer les noix de St Jacques. Poivrer

Dresser dans des ramequins ou autre récipients.

Légumes dessus les noix.