

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Noix de Saint-Jacques au champagne

> Préparation

- Faites cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante pendant 6 minutes.
- Egouttez et coupez-les en 3 en supprimant l'extrémité.
- Passez les noix de St-Jacques sous l'eau froide et déposez-les dans un panier vapeur pour les faire cuire 4 minutes.
- Dans une poêle, saisissez-les avec 20 g de beurre, une minute de chaque côté.
- Versez 1 dl de champagne et faites réduire. Réservez au chaud dans un plat.
- Dans une poêle, faites cuire 2 mn les échalottes dans le reste de beurre, puis incorporez les girolles.
- Laissez cuire 4 minutes à feu vif.
- Incorporez les asperges et laissez cuire 3 minutes.

Ingrédients

- 400 g de noix de Saint-Jacques
- 600 g d'asperges vertes
- 150 g de girolles poêlées
- 1 càs de ciboulette coupée
- 20 g d'échalote coupée
- 40 g de beurre
- 1 dl de champagne