

NOIX DE SAINT-JACQUES AU PINEAU DES CHARENTE

Pour : 5 personnes

Temps de préparation: 5 min

Temps de cuisson: 25 min

Difficulté: facile



Ingrédients :

400 g de noix de Saint Jacques

5 cuil. à café de Fond de Veau

200 ml d'eau

100 ml de Pineau des Charentes

1 gousse d'ail

2 cuil. à soupe de persil ciselé

20 g de beurre

Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four Th.7/8 (220°C)

Epluchez l'ail et hachez-le.

Coupez le beurre en petits dés.

Dans un plat à gratin Pyrex, placez les noix de Saint Jacques et le hachis d'ail et persil.

Ajoutez les dés de beurre, salez et poivrez.

Faites cuire dans votre four environ 15 minutes.

Dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau, le Pineau et le Fond de Veau.

Laissez épaissir la sauce à petite ébullition environ 7 minutes, en mélangeant au fouet .

Nappez vos Saint Jacques cuites de sauce au Pineau.

Servez aussitôt.