



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Noix St-Jacques sauce dieppoise .



Ingrédients pour 1 personne :

- 20 g de beurre
- 200 g de riz
- 4 noix de Saint-Jacques avec corail
- Jus de citron
- Sel, poivre

Pour la sauce dieppoise :

- 1/2 verre de vin blanc sec
 - 40 g de beurre
 - 40 g de farine
 - 400 g de petites moules
 - 80 g de crevettes décortiquées
 - 80 g de champignons de Paris
 - Jus de citron
 - Persil, ciboulette
 - Sel, poivre
-
- Décongeler les Saint-Jacques et crevettes 2 heures avant la préparation
 - Nettoyer, laver et cuire les moules pour les ouvrir. Réserver le jus
 - Faire suer l'échalote et les champignons émincés finement
 - Dans une casserole faire un roux : cuire 20 g de beurre et la farine puis délayer avec le jus de moule
 - Ajouter les moules et les crevettes, arroser de jus de citron, de vin blanc et des aromates
 - Réserver sur feu doux
 - Dans une poêle faire fondre 20 g de beurre, cuire les Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté
 - Saler, poivrer et arroser de jus de citron. Servir dans une assiette avec la sauce dieppoise

