Noix de Saint-Jacques à l’anis

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Une entrée délicate, au goût légèrement anisé, vite préparée et idéale pour les repas de fête.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 6 min - Durée: 15 min

Ingrédients

- 600 g de noix de Saint-Jacques
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à café d’huile d’olive
- 1 échalote
- 5 cl de cognac
- 1 cuillère à café d’anis vert en graines
- 10 cl de crème fraîche liquide
- sel
- poivre

Préparation

1. Éplucher et hacher l’échalote.
2. Piler l’anis vert dans un mortier.
3. Faire fondre le mélange beurre-huile dans une poêle antiadhésive.
4. Ajouter l’échalote et la faire blondir à feu doux pendant 5 minutes.
5. Remonter le feu, ajouter les noix de Saint Jacques et les faire sauter sur toutes les faces pendant une minute.
6. Flamber au cognac.
7. Ajouter la crème et l’anis. Saler, poivrer et mélanger.
8. Servir sans attendre.