

# Recette

Salé



## Noix Saint-Jacques à la Vanille **LAVANY**

Préparation de la recette : 25 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes

12 coquilles Saint-Jacques - à faire préparer par votre poissonnier, noix et corail

3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Maïzena si la sauce est très liquide

Poivre

Sel

1 noix de beurre

1 gousse de Vanille **LAVANY**

### PRÉPARATION 5 min - Cuisson 20 min

Dans une poêle, faire fondre le beurre et y mettre les coquilles à dorer.

**Attention** : le corail cuit plus vite que la noix, il faut donc bien surveiller la cuisson. Nous vous conseillons un feu vif pendant quelques minutes, puis tout doux sur les 10 dernières minutes.

Lorsque les coquilles sont cuites, réservez.

A feu vif, dans la poêle, ajouter la crème et la gousse de Vanille **LAVANY** coupée en petits morceaux pour que les grains puissent s'en échapper. Laisser réduire pour que la sauce devienne onctueuse. Si ce n'est pas le cas c'est le moment de sortir la maïzena !

Avec les coquilles fraîches elles rendent quelques fois beaucoup d'eau.

Il y a moins de problèmes avec les noix surgelées, mais elles sont moins moelleuses.

Remettre les noix de Saint-Jacques dans la poêle pour qu'elles se nappent de sauce.

Salez, poivrez.

Servez bien chaud et régalez-vous.



### Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

