

## COQUILLES SAINT JACQUES AU CHAMPAGNE

**Ingrédients :**

12 à 15 belles noix de St Jacques  
1 verre de Champagne brut  
1 pot de 20 cl de crème entière  
beurre, sel, poivre, ciboulette

**Suggestion :**

Accompagner d'une fondue  
de poireaux

**Temps de cuisson :**

8 minutes environ

Faites fondre une noix de beurre dans une très large poêle.

Saisissez les St Jacques à feu très vif 5 à 6 minutes, salez, poivrez, et parsemez de ciboulette.

Si nécessaire, éliminez le jus rejeté par les Saint Jacques en cours de cuisson afin qu'elles soient bien dorées.

Ajoutez le verre de champagne et le pot de crème, remuez, laissez sur le feu 2 minutes et servez aussitôt sur une fondue de poireaux par exemple.

Autre variante : préparez les Saint Jacques en mini brochettes (petits pics en bois de 10 à 15 cm) et intercalez les noix de Saint Jacques avec de très grosses crevettes roses. Saisissez les brochettes à feu vif dans une poêle avec un peu de beurre 6 à 7 minutes et retournez les régulièrement. Assaisonnez de sel, poivre, ciboulette et arrosez du verre de Champagne. Incorporez la crème, laissez 1 minute sur le feu et servez.