

Octobre - Mai

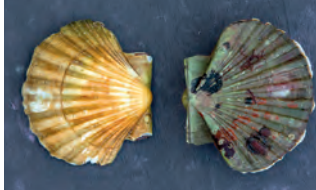
Coquilles Saint-Jacques

aux herbes du jardin



Coquilles Saint-Jacques

aux herbes du jardin



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

600 g de coquilles Saint-Jacques, 2 gousses d'ail, 5 échalotes, 1/2 verre de vin blanc sec, 50 g de beurre, 8 brins de thym, 3 feuilles de laurier, 6 tiges de ciboulette, sel et poivre

- Peler et émincer finement l'ail et les échalotes.
- Faire fondre le beurre dans une poêle et faire blondir les échalotes à feu vif.
- Ajouter les coquilles Saint-Jacques, le thym, le laurier, l'ail et laisser cuire quelques minutes à feu moyen pour évacuer l'eau.
- Ajouter le vin blanc et laisser mijoter encore une dizaine de minutes à feu doux.
- Saler, poivrer, parsemer de ciboulette ciselée, servir et déguster.

ASTUCE
EN VIDÉO
sur pavillonfrance.fr



N'hésitez pas à demander à votre poissonnier d'ouvrir les coquilles ou apprenez à décoquiller les Saint-Jacques sur pavillonfrance.fr



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française : plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et



La marque des produits
de la pêche française