

Coquille St Jacques à la moutarde douce

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 500 g de coquilles Saint Jacques
- 15 g de beurre
- 10 cl de cognac
- 20 cl de vin blanc
- 1/2 sucre
- 1 cuillère à café de moutarde douce
Domaine des Terres Rouges
- 1/2 pot de crème fraîche
- féculé



Étapes :

- Faire revenir dans un peu de beurre les coquilles pendant 5 à 7 minutes, les faire dorer.
- Faire chauffer le cognac puis le verser sur les coquilles et flamber.
- Retirer les coquilles
- Dans le jus, rajouter le vin blanc et 1/2 sucre.
- Rajouter une bonne cuillère à café de moutarde douce Domaine des Terres Rouges et la crème fraîche.
- Laisser mijoter à feu doux 5 minutes environ.
- A part, mélanger un peu de féculé avec de l'eau et rajouter à la sauce pour l'épaissir.
- Remettre les Saint Jacques dans la sauce