Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Coquilles Saint-Jacques lutées au Noilly

Ingrédients

Préparation

Emincer finement carotte, oignon, poireau.
Faire suer tous ces légumes au beurre doux. En fin de cuisson, ajouter les girolles bien nettoyées et cuire le tout quelques minutes.
Répartir les légumes et 1 noix de Saint-Jacques par coquille. Saler et poivrer. Ajouter une noix de beurre et 1 trait de Noilly.
Refermer la coquille avec le couvercle. Entourer d'une bande de pâte feuilletée pour fermer hermétiquement. Dorer au jaune d'oeuf .
Cuire 8 minutes au four préchauffé à 200°.

Commentaires

4 coquilles de Saint Jacques lavées et nettoyées 1 verre de Noilly 1 verre de cidre 1 carotte 1 poireau 180g de pâte feuilletée

Notes :