

LE LAUMIERE

« Noix de Coquilles Saint-Jacques Poêlées à la Provençale, Riz Basmati » *Chef : Jean-Claude BERTRAND*

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 minutes pour le riz, 5 min
pour les Noix de coquilles Saint-Jacques

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

24 Noix de Coquilles Saint-Jacques

20 g de Farine

300 g de riz Basmati

40 g d'Ail Haché

300 g de Champignons de Paris émincés

2 Belles Tomates Emondées

30 g de Persil Haché

8 cl d'huile d'olive

30 g de Beurre

Sel et poivre



PRÉPARATION

Cuire le riz façon Créole et garder au chaud.

Passer les coquilles Saint-Jacques dans la farine, les poêler à l'huile d'olives, les retourner et les débarrasser.

Mettre les champignons dans la poêle avec l'ail, ajouter les tomates coupées en petits dés, laisser compoter quelques instants, rajouter les Saint-Jacques, le persil haché, assaisonner et dresser avec le riz.

Servez bien chaud !

ACCORD MET / VIN

Meursault Domaine Leflaive