

Noix de Saint-Jacques au lait de coco & curry

Si, vos noix de Saint-Jacques sont congelées faites les décongeler dans du lait additionné d'eau et remettez les dans votre frigo pour que la décongélation s'opère en douceur.



Temps de préparation : 10 min. Temps de cuisson : 4 + 13 min.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 échalote (30 gr)
- 17 noix de Saint-Jacques
- 1 boîte de lait de coco (400 ml)
- 1 [CàC](#) de curry
- 1/2 CàC de gingembre en poudre
- Huile d'olive
- 1 noisette de beurre

Préparation :

Dans une sauteuse faire revenir les noix de Saint-Jacques entières avec une noisette de beurre 2 minutes de chaque côté.

Réserver dans une assiette.

Dans la même sauteuse faire revenir l'échalote hachée finement, ajouter un peu d'huile d'olive si nécessaire. Ajouter les épices et bien mélanger. Laisser cuire 3 minutes.

Y verser le lait de coco et laissez épaissir sans couvrir, environ 7 minutes.

Mettre les noix de Saint-Jacques et laisser encore 2 à 3 minutes le temps qu'elles se réchauffent.

Servir avec du riz