

Brochette de noix de Saint Jacques flambées au calvados

Ingrédients pour 4 personnes :

12 noix de Saint Jacques
10 g de beurre
10 cl de crème semi-épaisse
1 jaune d'oeuf
Sel
1 pincée de mignonnette de poivre (poivre à steak)
5 cl de calvados

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire dorer les noix de saint Jacques.
Verser le calvados, flamber.
Retirer les noix, les réserver au chaud.
Diluer le jaune d'oeuf dans la crème, verser dans la poêle. Lier la sauce, attention elle ne doit pas bouillir.
Verser cette crème sur une assiette.
Mettre 3 noix sur chaque brochettes. Poser sur la sauce.
Déguster chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org/>