



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Noix de Saint-Jacques au Porto

Une petite entrée vite faite pour un repas improvisé.



INGREDIENTS : 4 personnes

12 noix de Saint-Jacques

250 ml de crème

3 c. à s. de Porto

2 échalotes

2 c. à s. d'amandes effilées

PREPARATION

Faites torréfier les amandes effilées à sec dans une poêle antiadhésive Pelez et émincez finement les échalotes.

Faites-les fondre dans une poêle avec peu de beurre.

Ajoutez les noix de Saint-Jacques et faites-les cuire 1 min de chaque côté.

Déglacez avec le porto, laissez cuire 2 min et ajoutez la crème.

Salez, poivrez, parsemez d'amandes effilées et servez chaud

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>