

## Coquilles st jacques aux ananas et riz vénéré, curry gingembre

### Ingrédients pour 2 personnes

**6 St Jacques bien charnues**  
**2 petites briques de lait de coco**  
**Une gousse d'ail**  
**Une échalote**  
**1 ananas Victoria coupés en dès**  
**Curry, gingembre en purée**  
**Sel et poivre**

**Mettez les St Jacques à tremper dans l'équivalent d'une  
brique de lait de coco.**

**Laissez reposer quelques heures.**

**Découpez l'ananas en conservant la carapace.**

**Puis faites revenir les St Jacques bien égouttées à la poêle**

**Réservez.**

**Faites revenir l'ail et l'échalote dans la poêle, ajoutez le lait  
de coco puis les épices la purée de gingembre et enfin  
l'ananas.**

**Laissez épaissir la sauce à feu doux pendant une vingtaine  
de minutes. Avant de servir, salez et poivrez et remettez  
l'ananas dans son enveloppe.**

**Servez avec [du riz vénéré](#)**

[Nicole Passions](#)