

## POEELE DE SAINT JACQUES



Ingrédients (2 personnes) :

50 g de beurre

1 verre de vin blanc sec

1 gousse d'ail émincé

2 cs de persil haché 2 cs de crème fraîche

6 grosses noix de saint jacques

- Faire revenir les saint jacques dans le beurre (à peine 2 minutes par face).
- Ajouter l'ail et le persil.
- Ajouter le vin blanc et faire réduire 1 ou 2 minutes.
- Ajouter la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement.
- Servir de suite avec la sauce.