

NAGE DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Pour 4 personnes

Préparation **20 mn**

Cuisson **15 mn**

16 coquilles St-Jacques
fraîches avec corail

4 cubes de bouillon de
volaille

2 tiges d'oignons
nouveaux

50 g de gingembre confit

3 cuil. à soupe d'huile
d'olive

Sel, poivre

Nettoyer les noix de **St-Jacques**.

Laver, sécher et **ciseler** les tiges d'oignons frais.

Verser $\frac{1}{2}$ L d'eau dans une casserole, ajouter les cubes de bouillon et le **gingembre** émincé. Porter à ébullition et laisser bouillir **10 mn**.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une poêle. Quand elle est très chaude, y **saisir** les noix de St-Jacques **30** secondes de chaque côté. Saler et poivrer.

Répartir les noix de St-Jacques dans des assiettes **creuses** et les arroser d'une **louche** de bouillon.

Parsemer des tiges d'oignons ciselés