SAINT-JACQUES COMME A HONFLEUR

Préparation : 15min **, Cuisson:**25 min **Pour** 4 personnes

Ingrédients

16 coquilles Saint-Jacques de Normandie
18 cl de crème fraîche de Normandie
50g de farine
70g de beurre
15ml de calvados
Fleur de sel, poivre

Préparation

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques

Détachez les noix de Saint-Jacques et leur corail

Les passer à l'eau claire
Les séchez sur une feuille de papier absorbant
Saupoudrez de farine chaque Saint-Jacques

Faire fondre le beurre dans une cocotte
Y déposer les Saint-Jacques, les faire cuire à feu doux pendant 3à4 minutes
Ajoutez la crème fraîche et le Calvados
Saler et poivrer
Mélangez
Cuire à feu très doux pendant 15-20 minutes, en remuant fréquemment

Préchauffez 4 ramequins dans le four

Versez la préparation dans les ramequins
Servir immédiatement.