

# Coquilles St Jacques au Pont-l'Évêque



Crédit photo : IRQUA Normandie

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200 g de Pont-l'Évêque
- 1 kg de noix de Saint Jacques
- 1 verre de vin blanc (muscadet)
- Crème fraîche d'Isigny
- Poivre
- Un peu de sel

## Préparation

- Faire macérer les noix de Saint Jacques dans un peu de crème fraîche 1 h environ.
- Ajouter le vin blanc et cuire les noix avec la macération dans une casserole sur feu doux 4 à 5 min. Réduire la sauce.
- Enlever la croûte du Pont-l'Évêque, le couper en petits morceaux et l'ajouter à la sauce. Faire fondre. Poivrer, saler éventuellement.
- Napper les noix avec la sauce. Passez au four position grill jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez sans plus attendre avec des petits légumes par exemple.