



## COQUILLES SAINT JACQUES ET FEVES PRINTANNIERES



### **Pour 6 personnes:**

4 à 5 noix de Saint Jacques par personne

2 échalotes émincées

½ verre de vin blanc sec

½ verre d'eau

1 pincée de sucre

1,5 kg de fèves

3 tasses à café de sauce tomate

2 càs de crème fraîche Un peu de beurre et 1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Éplucher les fèves et les ébouillanter une mn. Les passer sous l'eau froide et les dérober (enlever la peau). Réserver.

Faire revenir les échalotes émincées dans le beurre chaud, lorsqu'elles sont transparentes, ajouter le vin blanc, l'eau, la pincée de sucre et un peu de sel. Laisser cuire jusqu'à ce que le liquide devienne un peu sirupeux. Réserver.

Faire chauffer la sauce tomate avec la crème fraîche, laisser réduire un peu et vérifier l'assaisonnement.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, saisir les coquilles Saint Jacques environ 1 mn sur chaque face de manière à ce qu'elles soient bien dorées. Les poser sur un papier absorbant pendant que vous réchaufferez très rapidement les fèves mélangées aux échalotes.

### **Finition:**

Au milieu des assiettes chaudes, poser un petit tas de fèves. Disposer les CSJ autour en alternant avec 1 càc de sauce tomate. Saler et poivrer.