



## Noix de Saint-Jacques à l'anis

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

---

### Noix de Saint-Jacques à l'anis

---

Quantité : pour 4 personnes - Cuisson : 6 minutes - Durée totale : 15 minutes

---

#### Ingrédients

- 600 g de noix de Saint-Jacques
  - 10 g de beurre
  - 1 cuillère à café d'huile d'olive
  - 1 échalote
  - 5 cl de cognac
  - 1 cuillère à café d'anis vert en graines
  - 10 cl de crème fraîche liquide
  - sel et poivre
- 

#### Préparation

1. Eplucher et hacher l'échalote.
2. Piler l'anis vert dans un mortier.
3. Faire fondre le mélange beurre-huile dans une poêle antiadhésive.
4. Ajouter l'échalote et la faire blondir à feu doux pendant 5 minutes.
5. Remonter le feu, ajouter les noix de Saint Jacques et les faire sauter sur toutes les faces pendant une minute.
6. Flamber au cognac.
7. Ajouter la crème et l'anis. Saler, poivrer et mélanger.
8. Servir sans attendre.

*Publié par Lucullent le 21 juillet 2013. Dernière modification le 21 juillet 2013.*