

Pont-L'Évêque et noix de St Jacques



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

[Fromage Pont L'Eveque](#) : 200g

1 kg de noix de Saint Jacques,

1 verre de vin blanc (muscadet)

crème fraîche, poivre, un peu de sel.

Préparation

Laver et égoutter les noix de St Jacques fraîches. Faites-les macérer dans un peu de crème fraîche (1 h environ). Rajoutez ensuite le vin blanc (sans égoutter). Faites cuire dans une casserole sur feu doux 4 à 5 mn. Égouttez les coquilles. Faites réduire la sauce. Ajouter le Pont-l'Évêque coupé en petits morceaux, faites fondre. Nappez les noix de cette sauce (poivrez, salez très peu). Passez au four position grill jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez sans plus attendre.