

St Jacques au Pavé d'Auge



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Pavé d'Auge](#) : 200g

1 kg de noix de Saint Jacques,

1 verre de vin blanc (muscadet)

crème fraîche, poivre, un peu de sel.

Préparation

Faites macérer les noix de St Jacques 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 **Pavé d'Auge de Normandie** 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.

Retrouvez une autre recette au Pavé d'Auge de Normandie :

* [St Jacques au Pavé d'Auge](#)

* [Pommes de terre farcies au Pavé d'Auge](#)

* [Feuilleté d'épinards au Pavé d'Auge de Normandie](#)