

Ouvrez les coquilles. Déchetez les noix, lavez-les, épluchez-les, coupez-les en gros dés.
Faites fondre les échalotes finement hachées dans le beurre chaud, ne les laissez pas se colorer.
Ajoutez les dés de saint-jacques, faites-les revenir 2-3 minutes puis mouillez avec le jus de la moitié de l'orange et le noilly. Assaisonnez de sel, le poivre et de paprika. Laissez cuire 5-6 minutes.
Égouttez les dés de saint-jacques et faites réduire de deux tiers le jus de cuisson sur feu vif. Délayez la farine avec la crème et versez dans le jus de cuisson réduit. Mélangez bien à la spatule et laissez épaissir. Relevez l'assaisonnement avec le Cayenne et remettez les coquilles à chauffer dans cette sauce. Garnissez de cette préparation, quatre coquilles de saint-jacques ou de porcelaine. Saupoudrez de persil haché et dorez d'une demi-rondelle d'orange. Accompagnez éventuellement de citron et servez très chaud.

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 12 coquilles Saint-Jacques,
- 6 échalotes,
- 60 g de beurre,
- une belle orange,
- un dl de noilly,
- 1 c. à soupe de farine,
- 2 dl de crème épaisse,
- 2 citrons (facultatif),
- une cuillère à soupe de persil haché
- une demi-cuillère à café de paprika, une pointe de Cayenne.

Retrouvez cet article sur : <http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/093-coquilles-saint-jacques-au-noilly>