

<p>Compter 3 coq/personnes bien les nettoyer, enlever le petit muscle sur le c$^{\circ}$ de la noix et le petit boyau noir (le rectum, h$^{\circ}$! oui...), les s$^{\circ}$her.</p> <p>Mettre dans un plat allant au four plat en terre ou "Pyrex",</p> <p>les noix ne doivent pas se toucher.</p> <p>Parsemer de petits morceaux de beurre.</p> <p>Mettre dans un four chaud 200$^{\circ}$ environ 10 mn.</p> <p>Servir aussit$^{\circ}$, saler et poivrer l$^{\circ}$ement, accommodez d'un petit jus de citron ou d'un peu de cr$^{\circ}$e fra$^{\circ}$he.</p> <p>Accompagn$^{\circ}$d'une salade et de pain frais ou de pommes de terre $^{\circ}$l'eau, ti$^{\circ}$e.</p><p>Retrouvez cet article sur :
http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/114-coquilles-saint-jacques-au-four</p>