

Cassolettes De Saint Jacques



Nombre de personnes : 1

Ingrédients

4 Noix de St Jacques - 1 échalote - paprika - sel - Poivre -un peu de crème fraiche - ciboulette

Préparation

Faire décongeler les petites noix de St Jacques

Les "sécher" avec du sopalin. Saler, poivrer

Dans une casserole, les faire sauter dans de l'huile d'olive et un peu de beurre, tout en ajoutant en même temps :

- de l'échalote finement hachée, une pointe de paprika,
- de la crème fraîche épaisse ou encore mieux, de la béchamel

Verser dans des petits récipients

Et finir par saupoudrer de ciboulette

