

# Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

## Recette N° 19

### COQUILLES ST JACQUES AU SAUTERNES

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 16 noix de St Jacques
- 1 verre de Barsac-Sauternes
- 2 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 30 gr de beurre
- sel, poivre
- quelques pistils de safran



#### Préparation :

- 1** Faire fondre le beurre dans une sauteuse et faire dorer rapidement les noix. Elles doivent restées crues à l'intérieur.
- 2** Les réserver dans un plat au chaud.
- 3** Déglacer avec le verre de Barsac - Sauternes, ajouter le safran et les 2 cuillères de crème fraîche, faites réduire quelques minutes.
- 4** Saler et poivrer à votre goût.
- 5** Remettre les noix dans la sauce et servir chaud accompagné d'un verre de CHATEAU DE ROLLAND BARSAC - SAUTERNES.

Bon appétit !