



Pâtes fraîches aux coquilles St Jacques

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 coquilles St Jacques
- 500 g de pâtes fraîches
- 250 g de crème fraîche
- 10 cl de moilly
- une pincée de safran
- 10 g de beurre
- sel et poivre

Temps de préparation :

10 mn

Temps de cuisson :

10 mn

Température de cuisson :

Recette :

- 1- Pendant la préparation des coquilles, faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau.
- 2- Faites revenir les coquilles 2 min sur chaque face. Salez et poivrez.
- 3- Ajoutez le safran puis déglacez avec le moilly.
- 4- Faites réduire et ajoutez la crème. Faites cuire 2 à 3 min.
- 5- Egouttez les pâtes puis versez la préparation dessus.

Commentaires :