



## St jacques exotique avec Sant Geniès rosé

---

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

### **Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 400 g de coquilles Saint-Jacques (surgelées de préférence)
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de bouillon de poisson (ou à défaut de légumes)
- 1 mangue bien mûre
- 1 brique de lait de coco
- Facultatif : safran ou curry, selon le goût

### **Préparation :**

Après avoir dégelé les noix de St Jacques, les éponger soigneusement. Détailler la mangue, en petits dés.

Saisir les noix de St Jacques, dans une poêle, avec un peu d'huile, pendant moins d'1 minute de chaque côté. Elles doivent être juste saisies, mais encore crues à l'intérieur.

Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition, puis le vin blanc sec, et y pocher les noix de St Jacques, pendant environ 5 min. Elles doivent ressortir légèrement translucides. Réserver.

Ajouter au bouillon et au vin blanc, les dés de mangues, et faire réduire de moitié.

Verser le lait de coco dans la préparation, et porter à ébullition.

Enfin, remettre les noix de St Jacques, et terminer la cuisson encore 2 min.

Assaisonnez : sel, poivre, et safran... C'est prêt, régalez-vous!  
Servir avec du riz blanc cuit à la vapeur.