

### **Saint Jacques et crevettes sauce muscat**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

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

- 32 noix de Saint-Jacques (sans corail), autant de crevettes
- 20 cl de crème fraîche (semi-épaisse ou épaisse)
- 10 cl de Muscat de Frontignan
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 noisette de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine

#### **Recette :**

Dans une grande assiette, mettre les Saint-Jacques et les saupoudrer avec la farine. Les tapoter pour enlever l'excédent.

Décortiquer les crevettes.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire fondre le beurre.

Déposer dans la poêle les Saint-Jacques et les faire dorer sur toutes les faces.

Ajouter les crevettes et les faire colorer.

Déglacer avec le muscat et laisser réduire de moitié.

Ajouter la crème et laisser mijoter à feu doux pendant 5 min.

Lorsque la sauce épaissit légèrement, vous pouvez déguster.

Saler et poivrer selon le goût.

Cette recette peut-être servie avec du riz blanc. C'est prêt, régalez-vous !

Source : [http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_saint-jacques-et-crevettes-en-sauce-au-muscat\\_64302.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_saint-jacques-et-crevettes-en-sauce-au-muscat_64302.aspx)

