

Idée recette

Coquilles Saint-Jacques à la sauce orientale

Entrée - 4 personnes

Préparation: 30 minutes | Cuisson: 10 minutes



Ingrédients

- 3 coquilles Saint-Jacques par personne
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail râpée
- 2 cm de gingembre, râpé
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- Boîte d'ananas
- Poivre et sel
- Huile d'olive
- Ciboulette hachée

Préparation

Faire revenir l'ail, le gingembre et l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la purée de tomates et faire revenir brièvement. Ajouter la sauce soja, le vinaigre et le jus d'ananas. Porter doucement à ébullition. Hacher l'ananas et l'ajouter à la sauce. Réduire à l'épaisseur souhaitée.

Faire revenir brièvement les coquilles Saint-Jacques dans un peu d'huile d'olive à feu vif. Servir avec la sauce dans une coquille ou un petit bol. Garnir de ciboulette. Dégustez !



Noix de Saint Jacques, sans corail, USA
Code d'article = SCA ROFF

10-20 pc/lb
Sachet 800 g, 12 par carton

Noix de Saint Jacques, sans corail, Japon
Code d'article = SCA ROFF J

10-20 pc/lb
Sachet 800 g, 10 par carton

