



## ST JACQUES AU LAIT DE COCO

### Ingrédients

Pour 8 personnes

- 24 St jacques prêtes à cuire
- 1 bouquet garni (avec citronnelle)
- ½ citron
- 4 échalotes
- 12 petites courgettes
- 30g beurre
- 1 boîte de lait de coco non sucré
- 5 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

### Préparation

- La veille, rincez les St Jacques, épongez-les et faites les mariner au frais dans le lait de coco.
- Coupez les extrémités des courgettes. Rincez les et taillez les en dés.
- Egouttez les St Jacques et posez les sur du papier absorbant. Réservez le lait de coco.
- Epluchez et ciselez les échalotes. Dans une sauteuse, faites les colorer légèrement dans 2 cuillères d'huile à la poêle. Ajoutez le beurre et les courgettes et faites dorer 5mn. Versez le lait de coco, ajoutez le bouquet garni, le sel, le poivre et frémir pendant 15mn. Arrosez du trait de jus de citron.
- Dorez les St jacques de 4 à 5 mn dans une cuillère d'huile à la poêle.
- Répartissez les courgettes et la sauce dans les assiettes, ajoutez les St Jacques. Arrosez d'un filet d'huile et servez aussitôt.