



Saint-Jacques au Ratafia de la Champagne

Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

Ingrédients (Pour 2 personnes)

10 gr de beurre

300 gr de Saint-Jacques

1 échalote

1 petit verre de Ratafia de Champagne

20 cl de crème fraîche

Sel/Poivre

1 pincée de persil

Préparation

Faire revenir l'échalote coupée finement dans le beurre. Ajouter les Saint-Jacques et les faire revenir pour leur donner une couleur dorée.

Verser **le verre de Ratafia** et laisser réduire.

Ajouter la crème fraîche et laisser à nouveau réduire puis assaisonner de sel/poivre et persil.

Bon appétit !