

Saint-Jacques flambées au whisky



2 notes



Quitterie Pasquesoone (/profile/public/31-quitterie-pasquesoone/author)

Photo © Swalens/Sucré salé



Facile



15 min



2 min



Assez cher

Ingédients pour 4 personnes :

- Noix de coquilles Saint-Jacques : 24
- Beurre : 30 g
- Huile d'olive : 4 cuil. à soupe
- Whisky : 2 cl
- Bouquet de fines herbes : 1
- Poivre du moulin : un peu
- Sel

Calories = Moyen

Etapes de préparation

- 1 Rincez sous l'eau froide les noix (<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/fruits/noix>) de Saint-Jacques, épongez-les avec du papier absorbant.
- 2 Faites chauffer dans une grande poêle antiadhésive le beurre et l'huile. Mettez les noix (<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/fruits/noix>) de Saint-Jacques à cuire à feu vif 1 min environ de chaque côté (selon grosseur). Ajoutez le whisky et flambez. Salez, poivrez.
- 3 Servez sans attendre parsemez des fines herbes ciselées.

Astuces et conseils pour Saint-Jacques flambées au whisky

Servez dans les coquilles.

Astuces vidéos

[u \(/videos/recettes-en-video/les-saint-jacques-de-sebastien-dagorneau\)](#)

[o \(/videos/1-technique-1-minute/ouvrir-une-coquille-saint-jacques-en-video\)](#)