



Le meilleur pour votre famille

Coquilles Saint-Jacques au coulis de corail

Temps de preparation : 10 min, **Thermomix** : 28 min, **cuisson au four** : 38 min



Ingrédients

- 12 coquilles Saint-Jacques, avec corail
- 1 boîte de concentré de tomates, petite
- 50 g de vin blanc, sec
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- 50 g d'oignons
- sel
- poivre
- 2 brins d'estragon

Préparation

Séparer les noix du corail.

Mettre le corail, le concentré de tomates, l'ail, l'oignon, le vin blanc, le sel et le poivre dans le bol. Placer le panier de cuisson dans le bol du Thermomix et y mettre les noix. Programmer **25 mn / 90° / vitesse 3**.

A la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche et l'estragon dans le bol et régler **3 mn / 90° / vitesse 3**.

Servir aussitôt.

Conseil du sommelier :

Pouilly-Fumé AOC : la dominante iodée du plat fera très bon ménage avec les notes minérales du vin. Son gras, sa souplesse seront soulignés par la texture et la saveur douce des Saint-Jacques.



Thermomix