COQUILLES SAINT JACQUES À L'ORIENTALE



INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES (entrée)

- 8 noix de Saint-Jacques
- Lait de coco : 40 cl
- Bouillon poule : 40 cl
- Crème liquide de Normandie : 20 cl
- Oignons : 200 g (finement émincés)
- Ail : 4g d'ail semoule
- Gingembre en poudre : 3 g.
- Curry en poudre : 25 g
- Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
- Sauce soja salée : 2 cl
- Jus de citron vert : 2 cl
- 250gr de semoule épicée

1-Faire revenir l'oignons dans l'huile pendant 3-4 minutes

2-Ajouter ensuite le lait de coco, le bouillon de poule, la crème liquide et laisser cuire au ralenti pendant 10 minutes en remuant.

3-Au bout de ce temps ajouter l'ail, le gingembre, le curry, la sauce soja et le jus de citron et laisser mijoter 5 à 10 minutes selon la consistance voulue. Ne pas saler, ni poivrer. Rajouter un peu de sauce soja si cela manque de sel.

4-Préparer votre semoule

5-Pendant ce temps poêler rapidement les 8 noix de coquilles.

6-Dans une assiette mettez votre semoule avec vos coquilles sur le dessus et nappez de la sauce orientale.