

Flan de Saint-Jacques

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 coquilles Saint-Jacques (noix et corail),
- 4 œufs,
- 15 cl de crème fraîche liquide,
- Sel et poivre,
- Beurre pour les moules.

Mixer les Saint-Jacques afin d'obtenir une purée puis y ajouter les œufs, la crème, le sel et le poivre ; bien mélanger.

Beurrer 6 ramequins et les remplir aux 3/4 avec le mélange obtenu.

Cuire au bain-marie dans le four pendant 30 minutes à 180°C et servir avec la sauce de votre choix.

Il est possible d'incorporer une fondue de poireaux en la mixant avec les coquilles Saint-Jacques.



FranceAgriMer

La Maison des Mouettes - Joban LECLERRE - Meilleur Ouvrier de France 2007

1, rue des Claires - 17440 AYTRÉ - LA ROCHELLE SUD

Ces recettes vous sont offertes par les marins pêcheurs