



LINGUINE AUX SAINT-JACQUES

Ingrédients	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Linguine	200 g	400 g
Noix de Saint-Jacques	8 pièces	16 pièces
Ail	1 gousse	2 gousses
Crème liquide	13 cl	25 cl
Persil	½ bouquet	1 bouquet
Citron(s)	1 pièce	2 pièces
Dans votre placard :		
Beurre		
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

1. Les linguine aux Saint-Jacques

- Epluchez, dégermez et hachez l'ail.
- Faites bouillir une grande casserole d'eau chaude et cuisez les linguine environ 8 minutes, juste de quoi préparer la sauce.
- Dans une poêle avec une noisette de beurre, faites dorer les Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Réservez-les et remplacez par l'ail. Faites revenir 30 secondes, ajoutez le jus d'un demi-citron, grattez les sucs de la poêle et ajoutez la crème. Réduisez le feu, salez, poivrez et laissez mijoter.
- 2 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, ajoutez le persil lavé et ciselé à votre sauce. Egouttez les pâtes en réservant une petite louche d'eau de cuisson à insérer directement dans la sauce.
- Ajoutez les pâtes à la sauce, mélangez bien et goûtez pour rectifier l'assaisonnement au besoin.

2. Le dressage

- Servez les linguine dans de grands bols, placez les Saint-Jacques juste réchauffées sur le dessus et arrosez de jus de citron.
- Bon appétit !

3. Le mot du Chef

- En été, n'hésitez pas à troquer le persil contre du basilic et ajoutez quelques tomates cerises que vous ferez rôtir avec l'ail. Au moment du service, ajoutez un trait d'huile d'olive au basilic.

