



CHAMPAGNE

Dérouillat

- CRÉATEUR DE SOURCES DE VIE -

Nous vous proposons

Une recette savoureuse :

Les Noix de Saint-Jacques au Ratafia de Champagne

Pour 4 personnes :

500g de Noix de Saint Jacques

2 Echalotes

250 ml de Ratafia de Champagne « Cœur de Raisins » Dérouillat

25 cl de Crème Fraîche

Faites revenir les échalotes dans une noisette de beurre sans les laisser dorer.

Ajoutez le Ratafia de Champagne et les noix de Saint-Jacques. Quand les noix sont cuites, retirez-les de la poêle et laissez réduire le jus de plus de la moitié.

Alors, remettez les noix de Saint Jacques et ajoutez la crème fraîche,

Laissez faire un petit bouillon et rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Servez aussitôt.

BON APPETIT !!!