

Poêlée de Saint-Jacques au Bleu et Fines Herbes



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
4 minutes

Ingédients

Cubes de Bleu IQF Ligueil 150 g

Noix de Saint-Jacques 800 g

Whisky 1 cuillère à soupe

Persil plat haché 1 cuillère
à soupe

Ciboulette hachée 1 cuillère
à soupe

Sel et poivre

Les étapes de la recette

- Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques.
- Poêler les Saint-Jacques à l'huile d'olive 2 minutes de chaque côté.
- Faire flamber les Saint-Jacques avec le whisky.
- Ajouter ensuite les Cubes de Bleu IQF Ligueil et les fines herbes.

Pour réaliser
cette recette



IQF Cube de Bleu

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr