**Sauce pour les noix de St Jacques**

Ingrédients : (pour 4 personnes, ou environ 400 g de noix de St Jacques)

- 1 noix de beurre
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc sec
- 12 cl de crème liquide
- 1/4 de càc de curry (ou curcuma ou safran)
- Sel, poivre

Recette :

Émincez finement l'échalote. Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Faites revenir l'échalote émincée dans le beurre. Remuez jusqu'à ce que les échalotes soient translucides. Salez, poivrez et ajoutez le curry. Versez le vin blanc et laissez réduire. Ajoutez ensuite la crème liquide et laissez la sauce un peu épaissir. (Environ 10 mn.)

Filtrez ensuite la sauce à l'aide d'une petite passoire.

Pour la cuisson des noix de Saint Jacques :  Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Faites dorer les noix de St Jacques pendant environ 3 mn d'un côté, puis retournez-les et laissez-les cuire une minute sur l'autre face.

Voici une délicieuse petite entrée que nous avons mangé pour le réveillon.

***http://www.evacuisine.fr/***