

# RIVER CAFE

## «Les Coquilles Saint-Jacques juste rôties, girolles fraîches» Chef Mathieu SCHERRER

### **SYNTHESE**

Type : Plat  
Difficulté : Facile  
Prix : €€

### **TEMPS**

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 10 minutes

### **INGREDIENTS** (Pour 4 personnes)

6 Pièces de Saint-Jacques d'Erquy  
150 g de girolles crues  
60 g de beurre salé  
Jus d'1/2 citron  
1 échalote ciselée  
1 botte de ciboulette ciselée  
Poudre d'amandes  
Sel, poivre



### **PREPARATION**

Demander au poissonnier de laisser la noix accrochée dans la partie ronde de la coquille. Bien les dessabler.

Mélanger le beurre salé, l'échalote, la ciboulette, le sel et le poivre.

#### **Les Saint-Jacques**

Mettre les Saint-Jacques à plat sur une plaque de cuisson (6 par personne). Ajouter 1 bonne cuillère à café du mélange obtenu sur chaque noix. Réserver au froid.

#### **Les girolles**

Poêler les girolles, sans coloration jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.

Mettre 5 ou 6 girolles sur chaque noix de Saint-Jacques. Mettre la poudre d'amandes dessus et enfourner à 180° pendant 6 ou 7 minutes.

#### **Au moment de servir**

Rajouter un filet de citron sur chaque noix.

A table ! Et bon appétit ...

### **REMARQUES**

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un vin blanc, région mâconnaise, cépage chardonnay, mâcon Fuissé 2012, Jean-Luc et Paul AEGERTER.

A DEGUSTER : RESTAURANT RIVER CAFE  
146 Quai Stalingrad - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX  
T. 01 40 93 50 20  
Site internet : [www.rivercafe.fr](http://www.rivercafe.fr)

**RESTO  
PARTNER**  
L'amour d'une cuisine de qualité