

# Poêlée de St Jacques au Bleu et fines herbes



Pour :  
4 parts



Préparation :  
15 minutes



Cuisson :  
3 minutes



## PRÉPARATION

- Saler et poivrer les noix de St Jacques.
- Poêler les St Jacques à l'huile d'olive 2 minutes de chaque côté.
- Faire flamber les St Jacques avec le whisky.
- Ajouter ensuite les cubes de bleu et les fines herbes.

## INGRÉDIENTS

- Cubes de Bleu surgelés IQF : 150 g
- Noix de St Jacques : 800 g
- Whisky : 1 cuil. à soupe
- Persil plat haché : 1 cuil. à soupe
- Ciboulette hachée : 1 cuil. à soupe
- sel, poivre

## PRODUIT UTILISÉ



Cube de bleu