

# Coquilles St Jacques aux asperges

Prévoir un minimum de 6 St jacques par personne (avec ou sans corail)  
1 botte d'asperges

Éplucher les asperges pour éliminer les fibres  
Les couper en deux et coupez en julienne la partie blanche

Faire blanchir le tout, mais en gardant une chair croquante. Mettre à égoutter.



5 minutes avant de servir :

Préparez les assiettes

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive avec une cuillère à café de Piment d'Espelette.  
Verser les Saint Jacques puis les asperges. Saler.

Quand les St Jacques commencent à dorer, retirer du feu.

Déposer le vert des asperges dans les assiettes, les St Jacques et dessus, la julienne de blanc des asperges.

Continuer à chauffer le jus restant en rajoutant un peu de sel pour déglacer.

Verser le jus sur les St jacques et servez.