TARTARE  AVOCAT-TOMATES  ET  CRÈME  DE  CRABE,  VINAIGRETTE  AU  KIWI

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

6 noix de St Jacques

1 échalote

persil

 vin blanc

crème

pistaches mondées

* Faire revenir 30 sec sur chaque face 6 noix de St Jacques dans une noisette de beurre.

 Saler, poivrer.

* Ajouter 1 échalote ciselée.
* Ajouter 2 cs de persil haché.
* Mouiller avec 1/2 verre de vin blanc.

Cuire 2 min à feu vif.

* Ajouter 1 cs de crème.

Cuire 1 min.

* Ajouter 1 poignée de pistaches mondées.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/03/03/20535189.html