



PREPARATION MOULES & COQUILLAGES



Recette moules

Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 kg de moules - 20 cl de crème - 20 cl de vin blanc - 1 cuillère à café de beurre - 4 cuillères à café de préparation pour moules & coquillages

"Titille Papilles".

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter le vin blanc, la crème fraîche, la préparation pour moules & coquillages "Titille Papilles" laisser chauffer à feu doux pendant 2 à 3 mn tout en remuant avec une cuillère en bois. Verser les moules dans la cocotte en secouant régulièrement, la cuisson est terminée quand toutes les moules sont ouvertes.

Servir chaud : Bon appétit avec "Titille Papilles".

Noix de Saint-Jacques

Ingrédients (pour 4 personnes) :

400 g de noix de Saint-Jacques (fraîches ou surgelées) - 20 cl de crème
20 g de beurre - 3 à 4 cuillères à café de préparation pour moules & coquillages **"Titille Papilles".**

Préparation :

Faire chauffer la crème dans une casserole avec la préparation pour moules & coquillages "Titille Papilles" mélanger à feu doux, laisser cuire 3 minutes et réserver.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, faire dorer les noix de Saint-Jacques 1 mn de chaque côté, les servir dans une assiette avec la sauce à la crème pour moules & coquillages "Titille Papilles".