
CONCHIGLIE SAINT-JACQUES ALLA BRETONE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 conchiglie Saint-Jacques,
- 50 g di burro,
- 2 scalogni,
- un cucchiaio di farina,
- due cucchiaini da minestra di brandy,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- prezzemolo.

Spazzolate accuratamente le conchiglie sotto l'acqua corrente e mettetele in una teglia sul fuoco, a fiamma viva, lasciandole dischiudere. Separate quindi le due valve e con un coltellino a punta estraete il mollusco e il corallo, lavateli e metteteli da parte. In un tegame fate fondere il burro: non appena sarà imbondito, unitevi gli scalogni tritati, lasciate che prendano colore e aggiungete poi i molluschi e il corallo; rimescolate e fate insaporire per qualche minuto. Quindi cospargete con la farina e, non appena questa si sarà amalgamata, bagnate con il brandy, fatelo scaldare e infiammate. Quando la fiamma si sarà spenta, salate, pepate, aggiungete il vino bianco e lasciate cuocere per 5 minuti. Distribuite quindi il composto nelle conchiglie e cospargete con prezzemolo tritato. "Conchiglie Saint-Jacques alla bretone": antipasto fra i più raffinati della gastronomia internazionale.