



## Panciotti aux coquilles St Jacques

3 panciotti aux coquilles St Jacques par personne pour une entrée et 6 pour un plat  
Sauce Pescatore  
3 ou 6 coquilles St Jacques  
Huile d'olive  
Sel et poivre

### Préparation

#### - Sauce Pescatore :

- Laisser fondre à feu doux sans matière grasse 5 à 10 cubes de sauce Pescatore.  
Réserver

- Cuire les pâtes congelées dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface et les mélanger dans le sauce

- Poêler les coquilles St Jacques dans un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire très peu, les coquilles doivent être translucides.

- Dans une assiette carrée ou rectangulaire, disposer les pâtes avec une coquille par pâte dessus

(vous pouvez couper les coquilles en deux)

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**

