



St Jacques à la Provençale

Ingrédients

6 boîtes 3/1 de tomates pelées CIRIO 12 kg de St Jacques décoquillées
1.5 kg de farine 1 kg de beurre 100 gousses d'ail 50 oignons 20
bouquets de persil

Préparation

Pour 100 personnes

1. Saler et poivrer les St Jacques avant de les passer dans la farine.
2. Egoutter et couper en petits dés les tomates pelées CIRIO, émincer les oignons et l'ail très finement.
3. Dans un poêlon, faire fondre le beurre puis dorer les coquilles Saint Jacques.
4. Ajouter l'ail épluché, les oignons, les tomates et le persil haché.
5. Laisser cuire pendant encore 4 mn et servir bien chaud directement dans le poêlon.
6. Peut être également servi en plat avec une fondue de poireaux ou un risotto.

