



Noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 12 pièce(s) Noix de Saint-Jacques
- 2 pièce(s) Poireau
- 15 cl Vin blanc
- 20 cl Crème fraîche épaisse
- 20 g Beurre demi-sel
- 1 c. à s. Huile d'olive
- Sel fin
- Poivre moulu
- Ciboulette

La recette

Etape 1

Nettoyer les poireaux, retirer les extrémités et les premières feuilles. Les émincer finement en rondelles.

Etape 2

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive. Ajouter les poireaux et les faire fondre à feu doux pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres sans colorer.

Etape 3

Verser le vin blanc, saler légèrement et laisser réduire de moitié à feu moyen pendant environ 5 minutes.

Etape 4

Ajouter la crème fraîche, poivrer, et laisser mijoter encore 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une sauce onctueuse et nappante. Réserver au chaud.

Etape 5

Dans une autre poêle bien chaude, faire saisir les noix de Saint-Jacques 1 à 1 min 30 de chaque côté avec un peu de beurre. Elles doivent être dorées à l'extérieur et nacrées à l'intérieur.

Etape 6

Disposer une base de fondue de poireaux dans les assiettes, déposer les Saint-Jacques par-dessus, puis napper d'un filet de sauce au vin blanc.

Etape 7

Parsemer de ciboulette ciselée et servir aussitôt.
Accompagner d'un riz basmati, de tagliatelles fraîches ou d'un écrasé de pommes de terre.

