

## Saint Jacques sur fondue de poireaux



### Les ingrédients (pour 4 personnes)

20 noix de saint jacques  
1 kg de poireaux  
5 tomates  
1 gros oignon  
3 gousses d'ail  
½ verre d'eau  
sel, poivre et muscade  
beurrer, huile

### Les préparations

#### **Le coulis de tomates** (à faire d'avance)

*Faire revenir légèrement dans une cocotte huilée, l'oignon haché et l'ail émincé.  
Mettre ensuite les tomates coupées en dé, sel et poivre laissez cuire 30 minutes.  
Passez au moulin à légumes.*

#### **La fondue de poireaux** (à faire d'avance)

*Emincés les poireaux, les faire suer dans une casserole (beurre & huile), sel poivre, muscade et ½ verre d'eau le tout pendant 30 minutes à feu doux.  
Peu être réchauffé juste avant le dressage.*

#### **Les noix de saint jacques**

*Coupez toutes les saint jacques en deux médaillons, sel poivre et les faire dorées une minutes de chaque côté.*

### Dressage sur assiettes

*Dans une belle assiette mettre au centre la fondue de poireaux.  
Disposez le coulis de tomates autour de la fondue.  
Posez sur la fondue 10 médaillons de saint jacques.*

*Pour la saveur maximale du palais accompagnez d'un Chablis bien frais*