

recette
saint jacques sur lit de poireaux

pour 2 personnes

3 poireaux
12 noix de st-jacques entieres
un verre d'eau
2 echalottes
2 cuilleres à soupe d'huile d'olive
poivre
sel
25 g de beurre
6 tomates cerise
persil
noix de muscade

Etape 0

faire suer les echalottes dans le beurre.

Etape 1

laver les poireux, Ne garder que le blancs des poireaux.

Etape 2

Les émincer en tranche fines possibles (1cm).

Les faire cuire à feu doux dans une poêle avec 1/2 verre d'eau jusqu'à ce que les poireaux soient parfaitement fondus et qu'il ne reste plus d'eau.

Eventuellement, égoutter après cuisson pour retirer l'excédent d'eau.

Etape 3

Ajouter dans la suée d'echamotte, le sel, le poivre, ainsi qu'une bonne pincée de muscade. Réserver au chaud.

Etape 4

Pendant la cuisson des poireaux, nettoyer les coquilles Saint Jacques. Les éponger sur du papier absorbant. Les poivrer légèrement sur les deux faces.

Etape 5

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir rapidement les coquilles sur chaque face

salé poivré, environ 2 mn par coté, feux pas trop vif, juste doré

Etape 6

Etaler la fondue de poireaux bien chaude dans 2 assiettes et disposer les noix de Saint Jacques dessus.

ajouter les petites tomate cerise (préalablement passées au micro-onde 1 mn) et persil haché

Etape 7

Servir aussitôt.