



Cassolettes de noix de St-Jacques et fondue de poireau

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de noix de St-Jacques MSC

2 poireaux

300g de champignons frais

1 échalote hachée

25cl de crème liquide

20g de beurre

50cl de fumet de crustacé

Huile d'olive

Sel, poivre



Préparation :

1. Nettoyer et décongeler les noix de St-Jacques et réserver.
2. Laver les poireaux plusieurs fois à l'eau et les émincer finement. Les blanchir 2 minutes dans l'eau bouillante puis égoutter dans une passoire et réserver.
3. Laver les champignons rapidement, les égoutter et les hacher finement. Les faire suer dans 10g de beurre avec l'échalote hachée, du sel, du poivre, pendant 5 minutes à feu doux. Rajouter le poireau et 5 cl de crème liquide puis laisser mijoter 5 minutes.
4. Dans une casserole faire chauffer le fumet de crustacé, rajouter la crème liquide et cuire 10 minutes à feu doux. Incorporer le beurre restant, émulsionner à l'aide d'un mixer et rectifier l'assaisonnement, votre sauce est prête.
5. Poêler les noix de St-Jacques à feu vif 3 à 4 minutes avec un peu d'huile d'olive.
6. Dresser en cassolette la fondue de poireaux, ajouter les noix de St-Jacques et la sauce.