



Noix de St-Jacques et fondue de poireaux

Temps de préparation : 25 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de noix de St-Jacques sans corail MSC

3 grands poireaux

3/4 d'un bouillon cube de légumes

2 c. à s. de crème fraîche

1 noix de beurre salé

Persil frais

Huile d'olive

Sel, poivre et thym



Préparation :

1. Émincer très finement le poireau et ciseler le persil frais.
2. Dans une poêle, faire revenir un filet d'huile d'olive à feu moyen/vif et verser le poireau. Saler, poivrer, émietter le bouillon et ajouter un peu de thym. Bien mélanger et laisser réduire quelques minutes. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
3. Une fois le poireau cuit, ajouter la crème fraîche, mélanger et cuire encore 1 à 2 minutes. Réserver à couvert.
4. Mettre un filet d'huile d'olive dans la même poêle préalablement rincée. Saler les noix de st-jacques avec du sel fin et les saisir à feu vif sur les deux faces jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (environ 2 min de chaque côté).
5. A mi-cuisson, ajouter une noix de beurre et le persil et arroser régulièrement les noix avec le jus. Retirer du feu, saler avec un peu de fleur de sel et poivrer.
6. Dresser sur la fondue de poireau et déguster bien chaud.