



Cassolette de noix de St Jacques sur lit de poireaux

Ingrédients pour 4 personnes:

- 12 noix de St Jacques
- 2 blancs de poireaux
- 1 brique de crème entière
- 1 échalotte finement ciselée
- Quelques herbes ciselées (ciboulette, persil, aneth au choix)
- 4 càs d'huile d'olive
- 2 Noix de beurre
- Sel et poivre du moulin



La recette:

1. Peler et nettoyer soigneusement les blancs de poireaux et les couper en rondelles.
2. Dans une poêle ajouter 2 càs d'huile + 1 noix de beurre et laisser fondre à feu doux. Ajouter les rondelles de poireaux et l'échalotte ciselée. Bien mélanger, mouiller avec 2 ou 3 càs d'eau et laisser les poireaux compoter doucement et à couvert tout en surveillant la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Saler et poivrer.
3. Faire chauffer une grande poêle à feu vif avec le reste d'huile et de beurre. Lorsque le mélange est mousseux, ajouter les noix de St Jacques, saler et poivrer et les retourner rapidement dès qu'elles ont pris une légère coloration. La cuisson doit être rapide, environ 2mn de chaque côté.
4. Juste avant de servir, ajouter la crème sur les poireaux, augmenter le feu, laisser à petite ébullition 1 à 2 mn, rectifier l'assaisonnement.
5. Dresser un lit de poireaux dans des cassolettes individuelles, ajouter par dessus les noix et parsemer d'herbes fraîches ciselées.

Notes : _____
