



Recette N° 030 : Saint-Jacques rôties et poireaux confits

Difficulté : Facile		
<b>Préparation :</b> 25 minutes	<b>Cuisson :</b> 30 minutes	<b>Repos :</b> --
<b>Pour 4 personnes:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● 10 belles noix de Saint-Jacques ● 5 petits poireaux</li><li>● 5 échalotes ● 20 cl de crème liquide</li><li>● 60 g de beurre ● 15 cl de vin blanc sec</li><li>● 2 pincées de sucre ● 1/2 citron</li><li>● Ciboulette ciselée ● sel - poivre</li></ul>		

### 1 La cuisson des poireaux.

Nettoyez les poireaux, éliminez la moitié du vert, puis fendez-les sur toute la longueur. Lavez-les, égouttez-les et taillez-les en fines lanières. Dans une sauteuse, mélangez les poireaux, 20 g de beurre et le sucre. Salez et poivrez. Couvrez et laissez fondre 15 à 20 minutes à feu doux jusqu'à ce qu'ils, soient tendres; ne les laisser pas colorer et remuez-les de temps en temps.

### 2 La crème d'échalotes

Dans une casserole, mettez les échalotes hachées avec le vin et faites cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide. Mixez avec la crème puis réchauffez à feu doux. Hors du feu, incorporez 40 g de beurre froid en parcelles et un filet de citron.

### 3 Les Saint-Jacques

Épongez les noix de Saint-Jacques, salez et poivrez-les. Dorez les noix de Saint-Jacques dans une poêle avec le reste du beurre 1 à 2 minutes de chaque côté.

### 4 La finition

Nappez les assiettes chaudes de sauce, déposez les poireaux en dôme au centre et les noix de Saint-Jacques autour. Décorez de ciboulette. Servez très vite.

