

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **NOIX DE SAINT-JACQUES À LA FONDUE DE POIREAUX**

**Pour 6 personnes :**

**6 grands blancs de poireaux - 20g beurre doux - 20cl crème liquide entière - sel - poivre - noix de muscade moulue - 3 noix de Saint-Jacques/personne - 20g beurre 1/2 sel - poivre - Couper en tronçons de 7 à 8 cm les poireaux, couper chaque tronçon en 2. Les laver à l'eau fraîche, égoutter. Les émincer au couteau dans la longueur. Fondre dans une poêle le beurre, verser les poireaux, remuer et cuire à feu moyen 7 minutes. Assaisonner en sel, poivre, noix de muscade. Mélanger. Verser la crème. Laisser compoter à feu doux 5 minutes. Dans une autre poêle, fondre les autres 20g de beurre. Quand il est bien chaud, poser délicatement les noix de St-Jacques dans la poêle. Les cuire 3 minutes puis les retourner, les assaisonner, les cuire 3 minutes, les retourner assaisonner et cuire encore 1 minute. Dans les assiettes chaudes, déposer les poireaux émincés crévés puis disposer les noix de St-Jacques. Servir aussitôt.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr