



## Fondue de poireaux et St Jacques

- 100 g de noix de pétoncles (petites noix St Jacques)
- 150g de poireaux émincés
- un verre de vin blanc moelleux
- 2 CS de crème fraîche épaisse

Faire revenir les Noix de St Jacques et les poireaux émincés dans du beurre.

Verser le vin blanc et faire évaporer à feu doux. (env 40 min)

Quand il ne reste plus de vin, mettre les 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Saler, poivrer et servir chaud !