SAINT-JACQUES AUX POIREAUX

pour 4 pers/ ingrédients :

3 poireaux

12 noix de st jacques

25cl de vin blanc sec (+ suivant les goûts de chacun)

25cl de crème fraîche épaisse à 30 % (+ suivant les goûts de chacun)

3 gousses d’aïl / 4 échalottes

2cs huile d’olive ou arachide

piment d’espelette (suivant votre goût)

25g de beurre

poivre/sel

œufs de truite ou saumon pour la décoration (facultatif)

Laver et émincer les poireaux, les faire revenir dans le beurre à couvert, après légère cuisson ajouter 15cl de vin blanc sec, laisser réduire toujours à couvert et à feu doux. Après cuisson les réserver pour la suite.

Faire revenir les st jacques avec l’huile d’olive, 1min recto-verso, les salées et poivrées, réserver.

Dans le jus des st jacques , faire revenir l’aîl et les échalottes , les 10cl de vin blanc, porter à ébullition, après légère réduction, ajouter la crème fraîche , le piment d’espelette et remettre les st jacques dans cette préparation .

Ajouter aussi les poireaux, dans la préparation de st jacques à la crème. Servir chaud . Pour la décoration on peut ajouter des œufs de truite ou saumon. Ce plat se prépare à l’avance sans problème, il aura plus de saveurs.

 BON APPETIT !!!!