

## *Saint Jacques sur lit de Poireaux*

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- + 3 blancs de poireaux
- + 12 noix de saint jacques
- + 50 cl de vin blanc
- + 50 cl de crème fraîche
- + 3 gousses d'ail
- + 4 échalotes
- + 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- + 25 g de beurre
- + sel, poivre, piment de Cayenne en poudre

### *Préparation*

- + Laver et émincer les blancs de poireaux, les faire revenir dans le beurre, puis ajouter 25 cl de vin blanc. Porter à ébullition et laisser réduire à feu doux.
- + Pendant ce temps, faire revenir les noix de saint jacques avec l'huile d'olive, ajouter les échalotes émincées, l'ail haché, remuer et ajouter le reste de vin blanc.
- + Porter à ébullition puis ajouter la crème fraîche et laisser réduire à feu doux.
- + Mettre dans les assiettes les blancs de poireaux, puis disposer dessus les noix de saint jacques avec un peu de sauce. Mettre une pincée de piment de Cayenne pour la décoration.

*Bon appétit*