



Noix de coquilles Saint Jacques sur lit de poireaux

Ingédients

pour 8 personnes :

- 24 belles noix de coquilles Saint Jacques avec leur corail
- 7 poireaux
- 6 échalotes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre doux
- 1 citron jaune
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de poudre de curry
- 10 cl de vin blanc sec
- sel, fleur de sel et poivre

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

1 H

Température de cuisson :

Recette :

1. Lavez les poireaux, émincez les blancs et ne conservez à part que le vert d'un seul poireau taillé en lanières.
Dans une casserole, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites-y revenir les blancs de poireau.
Salez, poivrez, couvrez et laissez [cuire](#) à feu bien doux un quart d'heure.
Pressez le jus du citron, ajoutez-le aux poireaux et prolongez la [cuisson](#) à feu très doux pendant 30 mn.
2. Frottez les carottes et coupez-les en julienne.
Coupez les échalotes en deux dans le sens de la longueur.
Dans une [sauteuse](#) versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, faites revenir les carottes, les échalotes et les verts de poireaux à feu assez vif sans laisser brûler.
Otez-les de la sauteuse et essuyez-la au papier absorbant.
3. Dans cette même sauteuse, faites fondre le beurre et faites-y dorer les noix de coquille Saint-Jacques dessus dessous 2 mn par face. Salez, poivrez et réservez au chaud.
4. Dans la même sauteuse, sur un feu très doux, versez la crème fraîche, la poudre de curry, le vin blanc, salez, poivrez.
Remuez au fouet et laissez réduire sans laisser [bouillir](#)
5. Sur chaque [assiette](#) chaude, dressez un lit de blanc de poireaux fondant, quelques carottes, échalotes et lanières de vert de poireau et 3 cuillères à soupe de sauce.
Disposez dessus 3 noix de coquilles Saint Jacques avec une pincée de fleur de sel.

Commentaires :