

COQUILLES ST JACQUES SUR FONDUE DE POIREAUX



INGREDIENTS

- 24 COQUILLES SAINT-JACQUES
- 6 POIREAUX
- 6 BRINS DE PERSIL
- 100 G DE BEURRE
- 20 CL DE CREME FRAICHE
- 1 C. A CAFE DE MIEL
- 1 PINCEE DE PAPRIKA
- SEL ET POIVRE DU MOULIN

INFORMATIONS GENERALES

- TEMPS DE PREPARATION : 20 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES
- RECETTE POUR : 6 PERSONNES

PREPARATION

- 1. Ouvrez **les coquilles Saint-Jacques**.
- Détachez les noix avec le corail.
- Déposez-les dans un égouttoir et rincez-les à l'eau froide.
- Lavez les poireaux.
- Coupez les racines et une partie des feuilles vertes.
- Détaillez les blancs en petits tronçons réguliers.
- Lavez et séchez le persil.
- 2. Faites chauffer 70 g de beurre dans une poêle.
- Ajoutez les poireaux. Salez et poivrez. Laissez-les étuver 10 minutes à couvert, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- Versez la crème fraîche.
- Poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Réservez au chaud.
- 3. Faites fondre le beurre restant dans une autre poêle et faites dorer les noix de saint-jacques 1 minute de chaque côté.
- Salez et poivrez.
- Répartissez les saint-jacques et la fondue de poireau dans les assiettes.
- Décorez avec un brin de persil.
- Servez aussitôt.