



NOIX DE SAINT-JACQUES AU CURRY ET FONDUE DE POIREAUX

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

5 noix de Saint Jacques par personne
4 échalotes
60cl de crème liquide
1/2 pomme
25cl de vin blanc
curry en poudre
8 poireaux
1 citron
3CS de crème fraîche
1/2 bouillon cube
piment en poudre
beurre
sel, poivre

Peler, épépiner 1/2 pomme, la couper en petits cubes. Peler et émincer finement les échalotes.

Faire fondre les 20 g de beurre dans une autre poêle, y dorer les échalotes, ajouter les dés de pomme. Cuire sur feu moyen pendant 4 à 5 minutes environ. Arroser avec le vin blanc sec, laisser réduire un petit peu, ajouter la crème liquide, saler, poivrer et ajouter le curry en poudre.

Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre, y dorer pendant une minute les noix de Saint-Jacques en les retournant..

Lavez et coupez les poireaux en tronçons. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 minutes environ, en remuant de temps en temps. Ajoutez le jus de citron, la crème, et le 1/2 bouillon cube aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.

Pour finir couvrez et laissez cuire encore 10 minutes à feu doux.

Servir les noix, napper de sauce et servir la fondue de poireaux.

Déguster.