

Noix de St Jacques sur fondue de poireaux



Préparation pour 4 personnes

12 noix de St Jacques

2 poireaux

25g de beurre

25cl de crème

Huile d'olive

Sel, poivre, fleur de sel de Guérande

Badigeonner les St Jacques à l'huile d'olive, réserver.

Couper les poireaux en deux dans le sens de la longueur puis les émincer, bien les laver.

Mettre le beurre dans une sauteuse, faire suer les poireaux jusqu'à évaporation d'eau, bien remuer, mettre la crème, le sel, le poivre et laisser cuire environ 5 minutes.

A la dernière minute faire chauffer une poêle et bien saisir les St Jacques de chaque côté.

Dresser les St Jacques sur la fondue de poireaux et ajouter la fleur de sel de Guérande.

Servir chaud.

Recette élaborée par le chef, lors du salon du tourisme 2012 au scarabée avec helloresto