

## *Saint-Jacques au Beurre de Pistaches Sur Nids de Poireaux*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- POIREAUX ENTIERS	3
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE	50 g
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- PISTACHES	25 - 30
- CHAPELURE	1 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus

### **Recette:**

- Faites décongeler vos Saint-Jacques.
- Commencez par réaliser le beurre de pistaches en travaillant les 50 g beurre jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.
- Faites revenir les pistaches dans une poêle bien chaude.
- Incorporez la ciboulette, les pistaches concassées, la chapelure et le jus de citron dans le beurre, du sel et donnez un tour de moulin à poivre.
- Réalisez un rouleau à l'aide d'un papier film et conservez au frais.
- Emincez les poireaux en julienne et faites-les revenir doucement dans du beurre pendant 15 minutes. Salez et poivrez.
- Dans une poêle bien chaude, faites fondre un peu de beurre et faites-y saisir les noix de Saint-Jacques sur les 2 faces. Salez et poivrez.
- Servez les poireaux entourés des Saint-Jacques surmontées d'une noisette de beurre de pistaches.

