

Cassolette de Saint-Jacques et Boudin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- BOUDIN BLANC	12 rondelles
- POIREAUX ENTIERS	2
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- VIN BLANC SEC	7 cl
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fin julienne.
- Faites-les étuver dans du beurre chaud. Salez et poivrez puis arrosez-les de crème. Réservez.
- Préchauffez le four à 90°C.
- Dans une poêle chaude beurrée, saisissez les noix de Saint-Jacques sur toutes les faces. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez. Placez-les sur une assiette puis couvrez-les d'aluminium et réservez au four.
- Dans la même poêle, grillez les rondelles de boudin sur les deux faces. Déglacez ensuite avec le vin blanc et laissez réduire entièrement.
- Ajoutez alors la fondue de poireaux. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez dans des cassolettes et surmontez le tout des noix de Saint-Jacques.

