

Noix de Saint-Jacques Panées au Pain d'Épice sur Lit de Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	8 + les coraux
- POIREAUX ENTIERS	3
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- PAIN D'EPICES	2 c à s en chapelure (DI-110)
- FARINE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CITRON(S)	1 rondelle
- CREME BALSAMIQUE	pour la déco

Recette:

- Si vos Saint-Jacques sont avec leur corail, séparez-les de la noix.
- Placez dans 3 petits récipients, la farine, l'œuf battu et la chapelure de pain d'épice.
- Panez d'abord les noix de Saint-Jacques sur une seule face en la passant successivement dans la farine, l'œuf puis la chapelure. Réservez.
- Faites de même avec les coraux mais là, panez-les entièrement.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les fondre doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Dans un poêle bien chaude, faites revenir au beurre les noix de Saint-Jacques ainsi que les coraux. Salez et poivrez.
- Servez les noix et coraux sur un lit de poireaux avec un morceau de citron et garni d'un trait de crème balsamique.

