

## Poireaux – Chicons aux Coquilles Saint-Jacques

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- BLANC(S) DE POIREAUX	2
- CHICON(S)	5
- CAROTTE(S)	3
- ANETH	
- BAIES DE POIVRE ROSE	1 c à café
- POIVRE	
- SEL	
- COQUILLES SAINT JACQUES	12 grosses - 24 ptes
- VIN BLANC SEC	5-7 cl
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- BEURRE	10 g

### Recette:

- Nettoyez les chicons, effeuillez-les et coupez-les en tagliatelles.
- Faites de même avec les blancs de poireaux, que vous coupez en deux ou trois pour leur donner la longueur approximative d'un chicon.
- Epluchez et coupez les carottes en petits dés avec le coupe-légumes, puis faites-les cuire 4-5 min au micro-onde à couvert; égouttez-les.
- Rincez les noix de coquilles St Jacques et faites-les égoutter sur du papier absorbant.
- Ciselez l'aneth.
- Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile.
- Déposez-y les lamelles de légumes faites-les "tomber" pendant 5 minutes à feu moyen en tournant sans cesse. Salez et poivrez.
- Ensuite, ajoutez les dés de carottes, salez, poivrez, couvrez la sauteuse et poursuivez la cuisson à feu doux durant 10 min en remuant de temps en temps.
- Surveillez et ajoutez éventuellement une cuillerée d'eau pour éviter que les légumes n'attachent.
- Dans une poêle bien chaude, faites revenir les noix de coquilles St Jacques 30 secondes sur chaque face. Mouillez-les de vin blanc, laissez cuire encore 1 min. environ.
- Dressez les légumes sur assiettes.
- Disposez-y les noix de St Jacques et arrosez de sauce au vin blanc.
- Agrémentez de quelques baies roses et de brins d'aneth ciselé.

