

Noix de Saint-Jacques Grillées sur Lit de Tagliatelles aux Poireaux et Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	350g
- POIREAUX ENTIERS	2-3
- MOUTARDE	1 c à soupe à l'ancienne
- GOUSSE(S) D'AIL	2 + 1
- CAROTTE(S)	2-3
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- NOIX DE SAINT-JACQUES	12-16
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez 2 gousses d'ail finement.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire pendant 4-5 minutes. Réservez.
- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Ajoutez l'ail émincé. Salez et poivrez.
- Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que les dés de carottes précuites avec la crème liquide. Laissez épaissir. Réservez.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Mélangez alors ces pâtes avec la sauce crème-poireaux-carottes.
- Emincez la dernière gousse d'ail finement.
- Au dernier moment, faites griller les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre et d'ail émincé.
- Servez les tagliatelles aux poireaux et carottes dans des assiettes creuses puis déposez 3-4 Saint-Jacques et saupoudrez de quelques râpures de gruyère.
- Dégustez sans attendre.