

Verrines de Saint-Jacques sur Lit de Poireaux

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- AIL EN POUDRE	un peu
- POIREAUX ENTIERS	2
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- MOUTARDE	1/4 de c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites dégeler les noix de Saint-Jacques.
- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez.
- Intégrez-y la crème et la moutarde. Laissez réduire puis réservez.
- Dans une poêle chaude avec un peu de beurre, snackez les Saint-Jacques sur les deux faces pendant 1 à 2 minutes. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Dans les verrines, déposez un peu de fondue de poireaux puis 2 noix de Saint-Jacques.

