



Noix de Saint Jacques



4 pers



20 mn



10 mn

Les ingrédients

- 10 noix de Saint-Jacques
- 3 c. à c. de vinaigre balsamique
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- Beurre salé
- 1 kg de blanc de poireaux
- 200 g de lardons fumés
- Sel, poivre

La recette

Étape 1

Dans une poêle, faire revenir les lardons avec le beurre. Couper les poireaux en rondelles et les ajouter.

Étape 2

Laisser cuire pendant 20 minutes à feu doux et ajouter la crème en fin de cuisson.

Étape 3

Dans une autre poêle, faire revenir les noix de Saint-Jacques dans le beurre pendant 2 minutes environ de chaque côté. Poivrer.

Étape 4

Enlever les noix de Saint-Jacques et les réserver au chaud. Verser 3 cuillères à café de vinaigre balsamique dans la poêle. Bien mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse et mélanger de nouveau.

Étape 5

Verser la sauce sur les noix de Saint-Jacques et déguster avec la fondue de poireaux.

