



St-Jacques sur Lit de Poireaux

Pour 4 personnes

Beurre à cuire
12 grosses coquilles St-Jacques
3 poireaux
1 dl de crème fraîche
Sel, poivre

Couper les poireaux en fines rondelles. Les laver et les égoutter

Dans une poêle, faites revenir les rondelles de poireaux à feu doux pendant 10 minutes.

Mettre la crème.

Saler, poivrer, réserver.

Dans une autre poêle, faites cuire les St-Jacques dans du beurre à cuire à feu vif 1 minute de chaque côté, de manière à ce que la St-Jacque soit dorée sur les bords, mais pas trop.

Saler, poivrer.

Servir aussitôt sur le lit de poireaux.