



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Noix de Saint-Jacques à la crème de poireaux et aux truffes



INGREDIENTS : 6 personnes

18 noix de Saint-Jacques
4 blancs de poireaux
2 échalotes
1 petit bocal de pelures de truffe
150 ml de crème liquide
½ cube de bouillon de volaille
50 g de beurre
2 càs d'huile d'olive
sel, poivre.

PREPARATION :

Peler et hacher les échalotes, laver et émincer les poireaux.
Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire revenir les échalotes et les poireaux à feu moyen, sans les faire colorer. Ajouter 150 ml d'eau, le cube de bouillon et le jus des truffes. Laisser mijoter une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les poireaux soient bien cuits.
Ajouter la crème et laisser mijoter quelques instants. Saler et poivrer.
Mixer longuement, de façon à obtenir une crème épaisse bien lisse.
Poêler rapidement les Saint-Jacques dans l'huile d'olive.
Napper le fond des assiettes avec la crème de poireau, disposer les noix de Saint-Jacques en rosace, les parsemer de pelures de truffe.

ASTUCE :

Vous pouvez préparer la crème de poireaux à l'avance. Au moment de servir il ne reste qu'à poêler les noix de Saint-Jacques et réchauffer doucement la crème de poireaux.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>