

## Poêlée de St Jacques sur fondue de poireaux

Pour 4 personnes

*16 noix de St Jacques - 2 poireaux - 2 échalotes - 2 c à s de crème - 30 g de beurre - poivre et sel.*

*Nettoyez et coupez les poireaux en tronçons, épluchez les échalotes et les émincer. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre, à feu doux pendant 5 min, remuez régulièrement avec une cuillère en bois pour éviter que cela accroche. Les recouvrir d'eau, couvrir la poêle et laissez mijoter jusqu'à évaporation de l'eau. Salez et poivrez, ajoutez la crème fraîche et mélanger.*

*Gardez au chaud, le temps de cuire les coquilles dans un peu de beurre, les saisir pendant 1 min de chaque côté. Dressez les assiettes, décorez le plat avec un peu de cerfeuil et dégustez sans attendre.*

