

Noix de Saint Jacques à la crème et aux poireaux



Noix de Saint Jacques sur lit de **poireaux** à la crème et **tagliatelles**.

Nombre de personnes:

2

Difficulté:

Facile

Temps de préparation:

15 min

Temps de cuisson:

20 min

Ingrédients :

- 6 belles noix de Saint Jacques
- 25 cl de crème fraîche
- 3 poireaux (juste le blanc)
- 1 oignon
- 200 g de tagliatelles
- sel

- poivre noir
- beurre
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Recette

Laver les poireaux et les couper en rondelles. Les faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les poireaux soient un peu fondants.

Dans une poêle et sur feu doux, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive, l'ail haché et l'oignon émincé.

Ajouter les noix de Saint Jacques et les faire dorer de chaque côté. Saler et poivrer, puis retirer les noix de Saint Jacques et les réserver.

Mettre les poireaux avec l'oignon et l'ail puis ajouter la crème et laisser réduire. Ajuster le sel et le poivre selon vos goûts.

Pendant ce temps, faire cuire les tagliatelles selon le mode d'emploi qui figure sur le paquet.

Une fois les tagliatelles cuites, les mélanger à la crème et aux poireaux.

Dresser les tagliatelles et les poireaux à la crème puis poser les noix de Saint Jacques par dessus.

Bon appétit.
