# NOIX DE ST JACQUES A LA FONDUE DE POIREAUX

**Pour 6 personnes préparation 10mn Cuisson 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1kg de poireaux fins | 2 brins de persil |
| 500g de coquilles st-jacques | 10cl de vin blanc |
| 1 cà soupe d’huile d’olive | 1 c à soupe fond de crustacés en poudre |
| 1 pincée de Curcuma | 1 citron vert |

1. Pressez le citron et réservez le jus, lavez et émincez les poireaux, hachez finement les échalotes et le persil.



2. Dans un wok, mettez l’huile, les échalotes, le persil et faites revenir à feu doux sans coloration.

3. Ajoutez le poireau, la pincée de muscade, le fond de crustacés, le curcuma et le vin blanc et remuez doucement tout en laissant cuire à feu doux pendant 15 minutes.

4. Ajoutez la crème, le jus de citron, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 4 minutes.

5. Dans une poêle, mettez une noix de beurre et faites saisir 3 minutes à feu vif les coquilles Saint-Jacques. Salez, poivrez.

6. Dans une assiette, mettez la fondue de poireau, garnissez de coquilles Saint-Jacques et servez chaud.