

ST JACQUES EN CREME DE POIREAUX ET CHAMPAGNE

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- 1 beau poireau
- du beurre
- 1 verre de champagne
- 1 demi-litre de crème liquide
- sel, poivre

Préparation :

Fendre le poireau en 4, le laver et l'émincer finement. Le faire revenir en casserole avec du beurre fondu jusqu'à blondissement.

Déglacer avec le champagne.

Laisser réduire doucement de moitié. Incorporer la crème fraîche, saler, poivrer et laisser réduire à nouveau de moitié.

Nettoyer les saint jacques et le couper en 2 dans le sens de la hauteur.

Mettre les escalopes dans la sauce. Laisser cuire 3 minutes sans trop bouillir.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud.