



Noix de Saint-Jacques avec de poireaux



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive

300 grammes de rondelles de poireaux

250 ml de crème légère

8 noix de Saint-Jacques (10/20 sans corail)

sel et poivre

persil

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans un wok et faites-y revenir les poireaux pendant 3 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez la crème et poursuivez la cuisson feu doux.
- 2.** Faites chauffer de l'huile dans une autre poêle et faites-y cuire les noix de Saint-Jacques. Salez et poivrez votre convenance.
- 3.** Disposez les noix de Saint-Jacques sur une assiette et répartissez les poireaux tout autour.
- 4.** Décorez avec quelques brins de persil.