



## COQUILLES SAINT JACQUES AUX POIREAUX AU GINGEMBRE



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 15 mn**

**Pour 4 personnes:**

12 noix de coquilles Saint Jacques préparées par le poissonnier

4 poireaux pas trop gros (ou 8 mini-poireaux)

2 pincées de gingembre

1 càc d'huile d'olive

1 noix de beurre

Sel et poivre

Du condiment à l'encre de seiche (Petit pot trouvé chez le traiteur italien pas indispensable)

**Les poireaux:**

Laver et parer les poireaux pour garder des tronçons blancs et verts d'environ 15 cm de long. Pour des poireaux normaux, les couper en 4 dans le sens de la longueur, pour des légumes mini, les couper en 2 seulement.

Dans une poêle d'un diamètre adapté à la taille des poireaux, mettre les légumes et couvrir d'eau salée à niveau. Ajouter les deux pincées de gingembre en poudre. Porter à ébullition et faire cuire 5 mn environ, les légumes doivent être juste cuits. S'il reste un peu de liquide, le jeter. Faire fondre immédiatement le beurre dans la poêle chaude pour qu'il enrobe bien les poireaux.

**Les noix de Saint Jacques:**

Les coquilles ayant été lavées et séchées, chauffer la càc d'huile et poêler les noix 1 mn de chaque côté. C'est toujours pareil, elles doivent être grillées à l'extérieur et tièdes à l'intérieur en conservant leur côté translucide.

**Mise en place:**

Sur des assiettes chaudes (je sais, je suis maniaque!) disposer des poireaux "en ligne" et poser les noix de Saint Jacques dessus en les salant à la fleur de sel ou au sel noir pour l'esthétique!

Servir bien chaud sans attendre.