Coquilles Saint Jacques sur lit de poireaux

<http://martinemenu.canalblog.com>

J’ai eu la chance de trouver des coquilles Saint Jacques de Saint Malo, merci Raphaël.

Elles sont bien plus fondantes que celles de Morlaix, Saint Brieuc ou Brest ; parole de breton !

Effectivement, ce fut un pur moment de bonheur gustatif … le plus long est de faire fondre les poireaux mais on peut le faire à l’avance, la veille même si nécessaire.

Pour deux gourmets :

200 g de poireaux coupés en tronçons (pesés crus prêts à cuire)

2 belles noix de beurre

3 à 5 coquilles par personne

crème fraîche (liquide, entière)

sel fin et poivre du moulin

persil finement ciselé

Faire fondre les poireaux dans une noix de beurre ; ils ne doivent pas dorer, juste cuire, couverts, sur eux-mêmes (plaque induction réglée sur puissance 2 pendant une bonne heure), saler et poivrer.

Quelques minutes avant de servir, faire revenir les coquilles rapidement dans une poêle bien chaude avec une noix de beurre, les retourner pour les colorer de chaque côté puis baisser la puissance et laisser cuire doucement 3 à 5 minutes (selon la taille des coquilles), saler, poivrer.

Verser la crème fraîche et réchauffer doucement en déglaçant le fond de la poêle.

Dresser sur assiette chaude de préférence : un lit de poireaux, les coquilles couvertes de sauce et persil ciselé.