

## Noix de Saint Jacques à la nage



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*A servir avec un vin blanc de Bourgogne, pour sa vivacité et sa finesse, avec des arômes floraux. Optez, par exemple, pour un Petit-Chablis.*

### Ingrédients

- 16 noix de saint-jacques
- 150 g de poireaux
- 150 g de carottes
- 80 g de beurre
- 1 cs d'huile
- 10 cl de crème fraîche
- 30 cl de vin blanc - celui servi en accompagnement
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

### Préparation

- 1 Préparez les Saint-Jacques : lavez-les et séchez-les dans un linge propre. Réservez.
- 2 Coupez en fines lanières les poireaux et les carottes. Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre avec un peu d'huile. Versez les légumes et faites dorer doucement.
- 3 Pendant ce temps, versez le vin blanc dans une casserole avec le bouquet garni et faites-le chauffer. Versez-y les Saint-Jacques. Laissez cuire deux minutes et réservez.
- 4 Ajoutez sur la poêlée de légumes la crème fraîche et le beurre restant. Finissez la cuisson et assaisonnez.
- 5 Versez les poireaux et les carottes dans un plat. Posez les Saint-Jacques bien chaudes et servez aussitôt.

Proposé par

**Le Domaine Alain Mathias**

Le domaine Alain Matthias

Le Domaine Alain Mathias est situé en nord Bourgogne, dans les vignobles d'Epineuil et du Chablisien. Expédition dans toute la France.

[Achetez en ligne les vins du domaine](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

