

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

