

## Saint Jacques poêlées, poireaux et sauce à l'orange



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une petite entrée très sympa. La sauce a beaucoup plu !*

### Ingrédients

- 12 noix de st jacques
- poireaux
- beurre
- sel
- poivre
- pour la sauce :
- 1 orange
- 1 échalote
- 1 cube de bouillon
- 15 cl d'eau
- 20 cl de crème semi épaisse

### Préparation

- 1 Commencez par la fondue de poireaux. Lavez et émincez vos poireaux. Faites-les cuire dans une casserole avec un peu de beurre. Salez, poivrez et couvrez. Laissez cuire 20 minutes environ en remuant de temps en temps.
- 2 Préparez ensuite la sauce. Pelez et ciselez l'échalote. Pressez l'orange. Mettez le jus obtenu, l'échalote, le cube de bouillon et l'eau dans une casserole. Laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide dans la casserole. Ajoutez alors la crème, mélangez et laissez chauffer quelques instants.
- 3 Poêlez vos noix de Saint Jacques quelques minutes dans un peu de beurre. Salez et poivrez à votre convenance.
- 4 Il ne vous reste plus qu'à dresser vos assiettes. Je me suis servie d'un emporte pièce pour disposer la fondue de poireaux (et le riz que j'ai ajouté pour rendre cette entrée plus consistante). Vous pouvez napper les noix de sauce ou alors présenter la sauce dans une petite verrine pour que chacun puisse mettre la quantité voulue.

Proposé par



**Audrey**

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

