

Ingrediënten

- 6 coquilles Saint-Jacques épluchées
- du beurre
- 1 échalotte
- 2 cl de Calvados (ou de Whisky)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 poireaux
- du piment d'espelette
- de la fleur de sel
- du sel fin



Recept

_ Epluchez et nettoyez vos poireaux, gardez le blanc, ainsi qu'un peu de vert. Coupez-les en rondelles. Faites-les blanchir dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes.

_ Passez-les ensuite sous l'eau froide pour garder la belle couleur verte de vos poireaux. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

_ Lorsqu'ils sont bien tendres, ajoutez une à 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Salez et ajoutez un peu de piment d'Espelette. Réservez.

_ Dans une autre poêle, mettez un peu de beurre et faites revenir l'échalotte épluchée et hachée grossièrement au couteau.

_ Lorsqu'elles sont translucides, faites revenir vos Saint Jacques 2 à 3 minutes par face selon la grosseur. Faites flamber avec 2 cl de Calvados. Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème.

_ Dressez vos ramequins avec la fondue de poireaux, les coquilles et parsemez un peu de piment d'Espelette et de fleur de sel sur les noix de Saint Jacques. Je trouve que la fleur de sel apporte un petit croquant absolument délicieux, une vraie valeur ajoutée 😊

Bron

Bon Savoir

<https://www.facebook.com/groups/361652405200640/permalink/427419901957223/>
<https://bonasavoir.net/saint-jacques-poireaux-flambees-au-calvados-et-fondue/>

Info Martine Lycke 26/12/2020

2 preien wassen en in stukjes
snijden
10 minuten blancheren

Afkoelen met koud water
Bakken in boter
Als ze mooi zacht zijn:
2 el slagroom toevoegen
Kruiden P&Z en chili

In andere pan
Sjalot aanbakken in boter

Sint Jacobsschelpen toevoegen
en 2 a 3 minuten meebakken
2 cl Calvados Flamberen
2 el slagroom

Opdienen in ramequin: prei +
Coquilles + fleur de sel

Had niet veel smaak, de prei was
niet lekker (Lidl)

Fotos

