

recette écomiam

SAINT-JACQUES ET CROQUANTS AU BLÉ NOIR



4 pers.



15 min



30 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 12 noix de Saint-Jacques décongelées
- 450 g de poireaux coupés
- 100 g de crème du cuisinier
- 1 galette de blé noir

Épicerie / Marché

- 50 g de beurre
- brins de ciboulette

Préparation

Pour décongeler les Saint-Jacques : mettez les noix surgelées dans du lait et réservez 3 à 4 h.

- Faites fondre 25 g de beurre, ajoutez les poireaux et laissez cuire environ 20 min.
- Ajoutez la crème du cuisinier, salez et poivrez, poursuivez la cuisson 5 min.
- Coupez la galette de blé noir en 8.
- Mettez les morceaux de galette sur une plaque allant au four et badigeonnez-les de beurre fondu.
- Faites cuire au four à 180 °C pendant 5 min.
- Faites chauffer le reste de beurre. Quand celui-ci crépite, déposez les noix de Saint-Jacques, laissez-les dorer une minute de chaque côté.
- Dressez vos assiettes en plaçant un morceau de croquant, puis les poireaux, placez trois Saint Jacques et recouvrez d'un croquant.

Bon appétit !