

Brochettes de Saint-Jacques au lard

Nombre de personnes : 4

Ingrédients

- 20 noix de Saint-Jacques
- 10 tranches de lard fumé fines
- 1 blanc de poireau
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de vin blanc sec
- Beurre Sel Poivre



Recette

Coupez les tranches de lard en 2 dans le sens de la longueur. Enveloppez les noix de Saint-Jacques avec le lard et piquez-les 5 par 5 sur les piques à brochettes.

Épluchez le blanc de poireau, lavez-le, séchez-le et émincez-le finement.

Faites chauffer une casserole avec un peu de beurre. Faites revenir le poireau émincé pendant environ 10 minutes pour qu'il soit fondant. Versez le vin blanc sec, mélangez et laissez le liquide s'évaporer.

Ajoutez la crème fraîche dans la casserole, salez, poivrez et mélangez. Laissez réchauffer l'ensemble 2 à 3 minutes puis versez dans une saucière.

Sur la grille d'un barbecue avec des braises et sans flammes, déposez les brochettes. Faites-les cuire 4/5 minutes en les tournant régulièrement. Poivrez-les.

Déposez les brochettes dans les assiettes de service, faites un trait de sauce aux poireaux. Servez accompagné de la sauce au poireau et de riz sauvage cuit simplement à l'eau.