

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et sauce à l'orange



Pour 4 personnes
12 noix de [Saint Jacques](#)
2 poireaux
25g de beurre
1 orange bio
150ml de vin blanc
1 cube de bouillon de volaille
1 échalote
200ml de crème fleurette
huile d'olive
Sel

Préparez la fondue de poireaux : Fendez en deux les poireaux. Nettoyez-les avec beaucoup de soin puis émincez-les finement. Dans une poêle faites fondre le beurre, puis ajoutez les poireaux. Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes. Salez.

Préparation de la sauce à l'orange : Zestez et pressez l'orange (vous pouvez garder l'équivalent d'1/2 cuillère à café de zestes pour la décoration finale). Versez le jus et le zeste dans une casserole, ajoutez 150 ml de vin blanc sec, une échalote pelée et coupée en petits dés, et un cube de bouillon de volaille. Faites réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide.

Ces 2 préparations peuvent être réalisées à l'avance.

Au moment de servir, réchauffez la fondue de poireaux, ajoutez 20 cl de crème fleurette à la préparation à base d'orange et donnez-lui une petite ébullition, c'est prêt.

Pendant ce temps, procédez à la cuisson des Saint Jacques : Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faites y saisir les noix 2 minutes d'un côté, une minute de l'autre (l'intérieur doit être nacré). Déposez 3 cuillères à café de fondue de poireaux par assiette. Déposez une noix dans chaque nid de poireaux, arrosez d'un peu de sauce, saupoudrez de quelques zestes d'orange réservés et servez immédiatement. Succulent !