

Noix de pétoncles

sur fondue de poireaux au curry



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 40 pétoncles
- 3 blancs de poireaux
- 1 échalote
- 60 g de crème fraîche liquide (3 c à soupe)
- 5 cl de vin blanc sec (riesling)
- 1 c à café de curry
- Huile d'olive terredecrite
- Sel
- Poivre Timut du Népal
- Persil

Préparez la fondue de poireaux : Émincez les blancs de poireaux et l'échalote.

Faites fondre les poireaux dans une sauteuse avec 1 c à soupe d'huile d'olive. Salez et laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes. *Les poireaux doivent être tendres.*

Mouillez avec le vin blanc.

Ajoutez le curry. *Vous pouvez le doser selon vos goûts.*

Poivrez.

Laissez réduire 2 minutes à feu vif.

Ajoutez la crème fraîche et poursuivez la cuisson 3 minutes. Réservez à couvert.

Préparez les noix de pétoncles : Dans une poêle, faites revenir l'échalote à feu moyen avec 1 c à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez les noix de pétoncles séchées au préalable dans du sopalin et laissez dorer une minute de chaque côté à feu vif. *Vous pouvez ôter le corail si vous n'aimez pas, mais attention à ne pas enlever trop de chair de la noix.*

Salez et poivrez avec le poivre Timut du Népal qui a un goût d'agrumes qui a tout-à-fait sa place dans cette recette.

Présentation : Dans le contenant de votre choix, répartissez la fondue de poireaux et déposez 10 noix de pétoncles sur celle-ci pour une entrée.

Décorez avec quelques feuilles de persil ou de coriandre.

Pour une mise en bouche dans une petite cassolette, prévoyez 3 noix de pétoncles.