



## Pâtes aux noix de saint jacques et poireaux

### Ingrédients pour 3 personnes :

- 21 noix de Saint-Jacques
- 1 poireau
- le jus d'1/2 citron
- 5 à 10 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- sel, poivre
- beurre

### Temps de préparation :

15 mn

### Temps de cuisson :

15 mn

### Température de cuisson :

### Commentaires :

### Recette :

Préparation :

Mettez de l'eau à bouillir dans une casserole (pour les pâtes).

Pendant ce temps, coupez le poireau en rondelle pas trop épaisses et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez. Déglacez avec le vin blanc et couvrez le temps de l'évaporation (5 minutes environ), vous rajoutez alors la crème fraîche.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes.

Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre et faites dorer rapidement les noix de Saint-Jacques, ajoutez un filet de citron en fin de cuisson.

Vous n'avez plus qu'à égoutter vos pâtes et les mélanger à la préparation crème fraîche et poireau. Ajoutez les noix de Saint-Jacques et servez.

Régalez-vous.