



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 poireaux
- 4 noix de coquilles Saint Jacques
- 4 feuilles de laurier frais
- Beurre salé
- 4 échalotes
- Jus de citron
- Fleur de sel

Préparation

- Tailler en deux les échalotes avec leur peau puis les disposer à plat sur le fond d'une poêle antiadhésive avec un épais copeau de beurre salé et les laisser confire à feu très doux pendant 15 à 20 minutes. Elles doivent être fondantes et dorées à souhait.
- Faire fondre les poireaux ciselés dans un généreux copeau de beurre salé.
- Parallèlement, ceinturer les noix de coquille Saint Jacques avec une bague de laurier frais. Ensuite, les faire griller quelques secondes de chaque côté et les présenter dans leur coquille avec les échalotes confites et les poireaux fondus. Fleur de sel et quelques gouttes de jus de citron pour l'acidité.
- À la dégustation, apprécier la délicate amertume du laurier sur la noix de Saint Jacques. Poireaux et échalotes viennent apporter leur douceur sucrée.

Ce met d'exception s'accordera à merveille avec un Rully 1er Cru «La Pucelle», Paul et Marie Jacqueson.