

Verrines de Poireaux au Curry et Saint-Jacques à la Pistache

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| - Noix de Saint-Jacques | 4 (avec le corail) |
| - Poireaux Entiers | 1 |
| - Curry | ½ c à café |
| - Crème Fraîche | 2 c à soupe |
| - Pâte de Pistaches "Maison" | 4x ½ c à café |
| - Pistaches | qq. concassées |
| - Ail en Poudre | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez un peu de curry ainsi que la crème liquide. Répartissez dans vos verrines.
- Concassez les pistaches au pilon.
- Assaisonnez les Saint-Jacques de sel, poivre et ail.
- Snackez-les avec leur corail dans du beurre chaud. Déposez-les alors sur les poireaux au curry dans vos verrines.
- Ajoutez une pointe de pâte de pistaches et saupoudrez de pistaches concassées.

