

# COQUILLES ST JACQUES ET POIREAUX A LA BADIANE

Pour 4 personnes

Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn.

2 échalotes finement émincées

25 g de beurre

350 g de poireaux émincés

7 cl de vin blanc sec

2 grains de badiane

1 cuil. à soupe de jus de citron

1 kg de coquilles ST Jacques

30 ml. De crème fraîche

Sel poivre blanc

Faire revenir les **échalotes** dans le beurre quelques minutes. Ajouter les **poireaux**, la moitié du vin et la **badiane**. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux **15 mn**.

Dans une **autre** poêle, verser la moitié restante du vin et le jus de citron. Ajouter les coquilles st jacques. Amener à ébullition et faire cuire **1 à 2 mn**.

Retirer les coquilles st jacques et les **réserver**. Retirer les poireaux et les **réserver**.

Mélanger les **deux** jus de cuisson (celui des poireaux et celui des coquilles st jacques). Réduire ce mélange jusqu'à l'obtention de **45 à 60 ml** de liquide. Ajouter alors la crème **fraîche**.

Placer les poireaux dans les assiettes, déposer les coquilles st jacques dessus et verser la **sauce** obtenue sur le tout.