

LA RECETTE DES GRANDS CHEFS

**ALAIN LAMAISSON**

Saint-Jacques poêlées  
aux poireaux et champignons  
sauvages

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES.** 12 noix décortiquées de Saint-Jacques, 200 g de champignons (cèpes, girolles, chanterelles, trompettes). 3 blancs de poireaux. 1 échalote hachée. 4 cuillerées d'huile d'olive. 5 cl de Noilly Prat. 1 dl de crème liquide. 1 dl de fond blanc.

**PRÉPARATION.** Nettoyez, lavez et épongez les champignons. Taillez les blancs de poireaux en biseaux, lavez et égouttez. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et jetez-y les poireaux. Cuire 3 minutes. Ensuite les champignons : cuire 5 minutes. Ajoutez alors l'échalote, le Noilly Prat, le fond blanc et la crème. Cuire et laisser réduire.

Dans une poêle chaude, faire dorer les Saint-Jacques des deux côtés. Les dresser sur assiette, la garniture au centre. Rectifier l'assaisonnement de la sauce et napper.

● La Petite Bretonnière : 2, rue de Cadix, 75015 Paris. Tél. : 48.28.34.39.