

FONDUE DE POIREAUX AUX ST JACQUES ET A LA CREME DE CEPES

INGREDIENTS

200g de pain sec pour chapelure
50g de cèpes séchés
4 blancs de poireaux
30g de beurre , 20g de farine
laurier , thym , sel , poivre , persil
400g de noix de St Jacques ou de pétoncle
250g de crème fraîche épaisse



PREPARATION

Mettre les cèpes dans le bol et mixer **15 secondes à vitesse 8** et mettre la poudre de cèpes dans un bol.

Puis mettre le pain sec et mixer **15 secondes à vitesse 8** et mettre la chapelure dans un bol
Mettre dans le bol 3 échalotes et mixer **7 secondes à Vitesse 5**. Racler les parois à l'aide de la spatule.

Ajouter 30g de beurre, et **régler 2 minutes à 100°, Vitesse 1**

Mettre dans le bol 300g de vin blanc, 100g d'eau, 2 branches de persil, du thym, du sel, du poivre, et Poser le Varoma avec les 4 blancs de poireaux coupés en lamelles fines et régler **15 minutes à Varoma , Vitesse 1** ; Remuer les poireaux à mi-cuisson avec la spatule.

A l'arrêt de la minuterie, mettre le plateau avec les St Jacques (ou pétoncles).

Et **régler 4 minutes à Varoma** (3 ou 4 minutes de plus selon la grosseur des St jacques) , **Vitesse 1**.

A l'arrêt de la minuterie, mettre les poireaux dans un plat qui va au four avec les St Jacques (ou pétoncle).

Ajouter au bouillon 200g de crème fraîche 20g de farine et la poudre de cèpes régler **5 minutes à 90°, Vitesse 3**.

A l'arrêt de la minuterie, mixer **30 secondes à Vitesse 5** et verser la sauce sur les poireaux/St Jacques.

Saupoudrez de chapelure et faire gratiner au four très chaud 10 minutes. Vous pouvez le servir avec du riz.

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez Votre conseiller Expert... 06-72-91-04-43

