

VELOUTE DE POIREAUX GIROLLES ET SAINT JACQUES POELEES

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Moyen
- **Temps de préparation :** 30 minutes
- **Temps de cuisson :** 45 à 60 minutes
- **Pays :** France



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 kg de blancs de poireaux
- 24 St-Jacques
- 150 g de girolles
- 2 échalotes
- 75 cl de bouillon de poule
- 20 cl de crème fraîche
- 1/2 citron
- Persil

Etapes de préparation

1. Émincer finement les échalotes et les blancs de poireau. Faire revenir les échalotes dans un grand faitout avec un peu de matière grasse. Ajouter les poireaux et le bouillon poule. Couvrir et laisser mijoter pendant environ 30 minutes, en mélangeant de temps en temps.
2. Mixer le velouté, ajouter la crème et le jus de citron. Réserver sur feu très doux et à couvert. Le velouté ne doit pas frémir.
3. Cuire les girolles sur feu moyen dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de margarine, pendant 10 -15 minutes. Remuer de temps en temps. Saler et poivrer.
4. Faire revenir les st-jacques dans une poêle sur feu vif, une minute de chaque côté. Verser le velouté dans les assiettes à soupe. Parsemer de girolles et de persil haché puis disposer trois noix de saint-jacques. Poivrer.
5. Pour finir
6. Servir immédiatement, avec des tranches de pain de mie toastées.

