Intitulé du plat	Type de plat
Saint-Jacques sur fondue de poireaux	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Noix de saint- jacques	pc	12
Blancs d poireaux	pc	8
beurre	gr	80
crème	cl	10
Ail gousse (facultatif)	pc	1
persil	bt	1/4
Fumet de poisson	cl	10
Huile	cl	10
Sel, poivre		
Variante		
Mouillement avec vin blanc sec ou Noilly Prat		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Laver, hacher le persil, réserver • Laver, émincer les blancs de poireaux, fondre 50 g de beurre dans une sauteuse. Ajouter les blancs de poireaux. • Mouiller fumet ou …et étuver 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondus et légèrement dorés. • Assaisonner. • Rincer les Saint-Jacques sous l'eau courante. • Séparer les noix du corail. • Éponger délicatement. • Peler, dégermer, hacher la gousse d'ail. • Pour la cuisson => fondre le reste de beurre dans une poêle avec l'huile ou 50gr de beurre clarifier ou à l'huile. • Cuire les noix de Saint-Jacques dans la poêle sur feu pendant +- 3 minutes environ de chaque côté. • Assaisonner. • Retirez-les de la poêle et réserver au chaud. • A leur place, faites revenir le corail une minute de chaque côté. • Ajouter la crème fraîche et l'ail haché dans la fondue de poireaux. • mijoter pendant 5 minutes sans couvercle. • Dresser un lit de poireaux sur les assiettes. Poser les noix de Saint-Jacques et leur corail dessus. • Parsemer de persil	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo