

A close-up photograph of a plate of food. The dish features scallops (St Jacques) and salmon (Saumon) in a creamy sauce, garnished with citrus zest (écorces d'agrumes). The plate is white with a dark red decorative element on the left. A silver fork is visible on the right side of the plate.

*St Jacques & Saumon crème aux écorces d'agrumes*

Facile -Prép : 15 min - Cuisson : 10 min

24 Saint-Jacques - 2 pavés de saumon - 3 Petits poireaux - 1.5 Orange bio - 1,5 citron bio - 15 cl de crème liquide - 1.5 Galet de sauce Saint-Jacques et Champagne (Picard) - 1,5 cuil. à soupe d'huile d'olive - Sel - Poivre

Prélevez les zestes des agrumes, réservez.

Lavez et coupez les poireaux en lanières. Faites-les suer 5 min dans de l'eau avec un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez. Réservez au chaud.

Faites cuire les noix de Saint-Jacques dans la poêle bien chaude avec l'huile de cuisson des poireaux. Réservez.

Mettez les zestes d'agrumes dans la poêle avec le galet de sauce et 5 cl d'eau. Faites réduire de moitié à feu vif, ajoutez la crème, remuez et laissez épaissir 2 min.

Servez bien chaud avec les Saint-Jacques, le saumon et les poireaux accompagné de pâtes fraîches.