

Crustacés à la nage

Pour 6 personnes :

- 3 gousses d'ail
- 1 noix de beurre
- 150 mL de vin blanc
- 450 mL de crème liquide (nous n'avons que de la crème à 3% et c'était très bien)
- 1 paquet de Saint Jacques surgelées sans corail, rincées et égouttées
- une vingtaine de crevettes cuites décortiquées dont le boyau a été retiré
- 1,5 càs de Maïzena
- 1,5 càc de jus de citron
- 4 blancs de poireau

Dans l'après-midi pour le soir si vous voulez vous avancer, laver les blancs de poireau, les couper en fines rondelles et cuire dans une grande casserole sans matière grasse pendant 15, 20 minutes, sot jusqu'à ce que les poireaux soient bien tendres.

Ensuite, bien les égoutter dans une passoire en les pressant.

Peler et presser les gousses d'ail dans le beurre fondu dans une casserole moyenne. Laisser revenir quelques minutes.

Ajouter le vin blanc et faire bouillir 2 à 3 minutes. Ajouter la crème et faire encore bouillir 4 minutes.

Diluer la Maïzena dans un demi verre d'eau et ajouter à la sauce, faire bouillir 1 minute.

A ce moment, vous pouvez couper le feu et finir la recette juste avant de servir, ça ne vous prendra que 2 ou 3 minutes.

Il faut alors ajouter le jus de citron, les poireaux, les Saint-Jacques et les crevettes et cuire 2 minutes si la préparation est chaude. En peu plus sinon (4 min), le temps de tout faire réchauffer.

Bien saler et poivrer.

Servir bien chaud dans des ramequins ou des bols.

