

Spaghettis aux poireaux et noix de Saint Jacques

Publié Par Anne Sur 27 janvier 2013 @ 6 h 00 min Dans Féculents,Plats complets,Poissons | [114 commentaires](#)



Spaghettis aux poireaux et noix de Saint Jacques

Saviez-vous qu'en France la consommation de pâtes s'élevait à 8,2kg par an et par personne alors qu'en Italie elle atteignait 26kg ?

- Non ?
- Si !

Je ne sais plus comment je suis tombée sur [cette statistique](#), les hasards de la navigation sur le web. Tu cherches où partir en vacances et tu te retrouves à visionner des photos de pâtes, va comprendre.

Laissez-moi vous dire que je trouve que nous jouons carrément petit bras avec nos 8 kg, je ne sais pas ce que vous en pensez ? Peut être est-ce dû au fait que nous les préparons souvent nature (au beurre) en accompagnement d'une viande et rarement en plat principal (excepté peut être pour les pâtes à la carbonara ou Bolognaise). Quoi qu'il en soit, je vous propose aujourd'hui **une recette de pâtes**, mais pas une petite recette de pâtes du lundi soir, non non, des pâtes oui, mais des pâtes du dimanche avec **noix de Saint Jacques** (c'est encore la saison) et **fondue de poireaux**.

Un vrai régal !

Ingédients

Pour 4 à 6 personnes en fonction des appétits

400 g de **spaghetti**

4 **poireaux**

1/4 de cuillère à café de poudre de **curry**

1 cube de bouillon de volaille

400 g de **noix de Saint Jacques** ou de pétoncles (en fonction de votre budget)

100 ml de **vin blanc**

1 gousse d'**ail**

1 citron bio

15 g de beurre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 ml de crème fleurette

1 pincée de sel

1 cuillère à café de baies roses (ou quelques tours de moulin à poivre)

Préparation

Lavez les poireaux. Emincez-les en fines lamelles. Epluchez la gousse d'ail, ôtez le germe et coupez-la en petits dés. Mettez 15g de beurre dans une sauteuse. Quand il est fondu, ajoutez les lamelles de poireaux et les dés d'ail. Salez et poivrez. Faites suer 10 minutes à feu vif puis mouillez avec 100ml de vin blanc, ajoutez le cube de bouillon de volaille et la pointe de curry. Faites ensuite cuire 10 minutes, toujours à feu assez vif, jusqu'à ce que les poireaux soient tendres. Réservez.



Poireaux

Remplissez une grande casserole d'eau, salez et cuisez les pâtes comme indiqué sur l'emballage (al dente).

Quelques minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, faites cuire les noix de Saint Jacques : Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Saisissez-y les noix de Saint Jacques environ 2 minutes d'un côté et 1 de l'autre.

Si vous utilisez des noix de Saint Jacques surgelées, faites-les décongeler avant dans un mélange d'1/3 de lait et de 2/3 d'eau.

Égouttez les pâtes et déposez-les dans le plat de cuisson. Ajoutez le mélange ail/poireaux, la crème, et faites chauffer 1 minute en mélangeant bien. Ajoutez les noix de Saint Jacques cuites, quelques zestes de citron, les baies roses grossièrement concassées et servez immédiatement.

Trop bon !

Quelques liens utiles :

Faites-en bon usage 😊 .

[Des pâtes, oui mais des italiennes.](#)

[Pâtes : quelle quantité par personne, combien de sel, d'eau et autres questions existentielles.](#)

[Cliquez ici pour d'autres recettes avec des pâtes.](#)

[Cliquez là pour des recettes avec des Saint Jacques.](#)

Enjoy !

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: <https://www.papillesetpupilles.fr>

URL de l'article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2013/01/recette-de-pates-spaghettis-aux-poireaux-et-noix-de-saint-jacques.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.