Papillote de St jacques et foie gras

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras de 50 g
12 noix de st jacques
1 poireau
50 g de beurre
10 g de sucre
Fleur de sel / poivre du moulin

Recette :

Laver, émincer le poireau très finement
Dans une casserole faire fondre le beurre, y ajouter le poireau émincé, assaisonner, sel poivre sucre.
Laisser cuire a couvert 5 mn
Débarrasser et laisser refroidir
Assaisonner les escalopes de foie gras ainsi que les st jacques

Dressage ;

Dans un papier (aluminium ou sulfurisé ou transparent spécial cuisson)
Déposer une cuillère à soupe de fondue de poireaux
Poser le foie gras, les noix de st jacques autour
Fermer la papillote, bien serrer
Cuire à four très chaud 220°c 7 mn
Sortez du four et servez aussitôt

L'astuce du chef : Vous pouvez rajouter une petite truffe hachée ou morilles dans la papillote pour parfumer le tout !!!