Ingrédients:

 Pour 4 personnes

- 400g de pétoncles surgelés.
- 2 poireaux.
- 80g d'emmental râpé.
- 20cl de crème liquide.
- 8 c.soupe d'huile d'olive.
- 1 c.soupe rase de curry
- sel et poivre.

Recette:

1. Lavez les poireaux et taillez-les en petits tronçons. Mettez 6c. à soupe d'huile dans une casserole et faites suer les poireaux 10 minutes à feu moyen. Ajoutez la crème et la moitié du curry. Salez et poivrez. laissez mijoter 5 minutes pour que la crème réduise légèrement.

2. Faites chauffer 2 c.à soupe d'huile dans une poêle et saisissez les pétoncles décongelés 2 minutes à feu vif. Salez, poivrez et saupoudrez du reste de curry.

3. Préchauffez le four en position gril. Répartissez la fondue de poireau dans un plat à gratin. Ajoutez les pétoncles et parsemez d'emmental râpé. Enfournez pour 8 minutes. Servez bien chaud.