TARTE AUX SAINT-JACQUES ET AUX POIREAUX

Décembre 2003 (Révisé en août 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- 8 coquilles Saint-Jacques fraiches ou 8 noix
- 2 petits poireaux
- 1 échalote
- 1 œuf
- 20 cl de crème fleurette
- 25 g de beurre
- 2 pincées de noix de muscade moulue
- Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Sauteuse, Moule à tarte, Casserole, Fouet, Jatte

Préparation : 20 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 42 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 8,50 € (soit 2,13 € par personne)

Recette :

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et en extraire les noix. Ôter le corail si l'on n'apprécie pas (c'est mon cas), le conserver dans le cas contraire. Rincer celles-ci à l'eau claire, les égoutter et les sécher dans du papier absorbant. Peler l'échalote et la hacher finement. Laver les poireaux à l'eau courante, enlever les feuilles extérieures, couper la base avec les racines et ne conserver que le blanc et les feuilles vert clair. Garder une feuille dans toute sa longueur et la couper en fines lanières de 2 mm de large. Porter à ébullition une casserole d'eau et blanchir pendant 3 minutes les lanières de poireaux, les égoutter et les réserver. Couper les poireaux en tronçon de 3 cm de long, détailler chacun d'eux en fine julienne, rincer et égoutter. Faire fondre le beurre dans une sauteuse, laisser suer l'échalote durant 2 minutes, ajouter les bâtonnets de poireaux et laisser étuver à couvert et à feu doux 5 minutes en mélangeant de temps en temps, saler, poivrer.

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Dans une jatte battre la crème fraîche et l'œuf, ajouter la muscade, saler et poivrer. Garnir le moule avec la pâte feuilletée, parsemer de poireaux, déposer les noix de Saint-Jacques et recouvrir avec la crème à l'œuf. Mettre à four chaud pour 35 minutes, démouler, décorer avec les lanières de poireaux et servir aussitôt.

Boisson :

Un Cheverny blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)