

Feuilletés de saint jacques au poireau

Pour 4 pers

Préparation 10 à 20 min – Cuisson 30 min

Ingrédients :

- 1 poireau
- 8 belles noix de saint jacques (avec ou sans corail)
- 20 g de beurre
- 25 cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 1 pointe de couteau de curcuma
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Fendez le poireau en quatre, lavez-le puis émincez-le finement. Faites-le fondre dans une casserole avec le beurre et un petit fond d'eau, sur le feu moyen, pendant environ 10 minutes.

Faites chauffer la crème dans une autre casserole sur feu doux. Ajoutez les graines de vanille et le curcuma. Salez et poivrez.

Déposez les saint jacques entières dans des ramequins, ajoutez un peu de fondue de poireau et de crème, de façon à ce que tout le fond du ramequin soit couvert.

Taillez dans la pâte feuilletée des disques à la taille des ramequins puis disposez-les pardessus en appuyant fermement sur les bords.

Badigeonnez au pinceau de jaune d'œuf battu puis enfournez pour 15 à 20 min.

Saint Jacques poêlées sur lit de mâche

Pour 4 pers

Préparation 30 min – Cuisson 3 min

Ingrédients :

- 8 noix de saint jacques
- 120 g de mâche
- 1 échalote
- 1 c. à café de jus de citron
- 3 c. à soupe de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'huile de noisette
- 1 noix de beurre
- 1 brin d'aneth ciselé
- 4 tours de moulin de mélange 5 baies
- sel

Rincez, essorez et réservez la mâche. Préparez la sauce en fouettant les 2 huiles, le mélange 5 baies et un peu de sel. Ajoutez l'échalote hachée et réservez.

Assaisonnez les saint jacques de jus de citron, de 2 tours de moulin de mélange 5 baies et d'un peu de sel, faites-les revenir dans le beurre chaud 2 min sur feu moyen.

Baissez le feu, ajoutez le vin blanc et laissez encore 1 min. Retirez-les du feu et émincez-les finement.

Mélangez la mâche avec la sauce et répartissez-la dans les assiettes. Disposez les tranches de saint jacques et servez aussitôt.