

Tourte aux Saint- Jacques

Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h - Cout : Moyen - Calories Elevé

Pour 6 personnes

Poireaux : 2	Rouleaux de pâte feuilletée : 1,25
Noix de Saint-Jacques : 267 g	Filet d'huile
Beurre : 13 g	Quelques pluches de persil
Crème liquide : 10 cl	
Jaune d'œuf : 0,75	Sel ; poivre

Etapas de préparation

1. Épluchez et rincez les poireaux puis émincez-les. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et saisissez rapidement les noix de St Jacques. Salez, poivrez, et réservez.
2. A leur place, faites cuire les poireaux pendant 15 min en remuant régulièrement. Remettez les St Jacques dans la poêle, ajoutez la crème et le persil ciselé et mélangez.
3. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7). Garnissez une tourtière avec 1 pâte feuilletée et piquez la pâte avec une fourchette. Répartissez les poireaux et St Jacques puis recouvrez avec le deuxième rouleau de pâte. Soudez bien les bords avec les doigts. Dorez au jaune d'œuf battu puis enfournez pour 40 min environ. Servez chaud.

Astuces et conseils pour Tourte aux Saint- Jacques

Vous pouvez réaliser la recette avec des pétoncles (fraîches ou surgelées) et ajouter quelques crevettes.

Clafoutis de poires au chocolat

Pour 4 Personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn

Ingrédients

Poires 4
Œufs 4
Farine 40 g
Lait écrémé 40 cl
Maïzena 30 g
Sucre roux 40 g
Cacao en poudre non sucré 20 g

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°. Recouvrez un moule à tarte de papier cuisson.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la maïzena, le cacao et les œufs. Délayez progressivement avec le lait tout en remuant jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez la préparation dans le moule.
3. Epluchez et découpez les poires en quatre. Retirez le cœur de chaque poire. Découpez chaque quart en lamelles. Déposez délicatement chaque lamelle de poire en cercle sur la pâte. Enfourez durant 30 minutes environ.