



Crumble Saint Jacques aux poireaux

Ingrédients (Pour 4 personnes)

Temps de préparation : 55 minutes

Pour le crumble :

- 100 g de beurre doux
- 10 cuillères à soupe de chapelure

Pour la garniture :

- 3 blancs de poireaux
- 12 noix de saint jacques fraîches ou surgelés

- 15 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 3 branches de cerfeuil
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Lavez le cerfeuil et coupez-le finement. Epluchez les blancs de poireaux et coupez-les en fines rondelles. Dans une casserole, faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les poireaux et la moitié du cerfeuil. Laissez cuire 15 minutes environ à feu doux et à couvert en remuant régulièrement. Poivrez.
2. Pendant ce temps, nettoyez les Saint-Jacques en retirant le corail et la veine noire qui entoure la chair. Passez-les à l'eau claire et séchez-les délicatement sur du papier absorbant. Coupez chaque noix en deux dans le sens de la longueur.
3. Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et ajoutez les noix de Saint Jacques. Saisissez-les 20 secondes de chaque côté.
4. Préchauffez le four à 180°C (th 6) . Répartissez les poireaux cuits dans le fond de 4 ramequins et ajoutez les Saint Jacques. Mélangez la crème fraîche, la moutarde et l'autre moitié du cerfeuil. Versez cette crème sur les noix de Saint Jacques. Faites cuire au four 25 minutes environ.
5. Pour la pâte, ramollissez le beurre au micro-ondes puis mélangez la chapelure.
6. Ala fin de la cuisson, émiettez un peu de pâte sur le dessus de chaque ramequin . Faites cuire à nouveau 10 minutes au four. Terminez la cuisson en passant vos crumbles 2 minutes sous le gril du four . Dégustez