

Croustillant de Saint Jacques

4 pers | 25 mn

Les **ingrédients**

- 16 noix de Saint-Jacques
- Feuilles de brick
- 2 poireaux
- 100 g de beurre
- 30 g de beurre salé
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th. 6)

Etape 2
Faire fondre le beurre puis badigeonner les feuilles de brick

Etape 3
Superposer les feuilles de brick trois par trois, et les déposer des moules à tartelettes.

Etape 4
Les faire dorer au four quelques minutes. Démouler et réserver

Etape 5
Nettoyer les poireaux et les émincer finement.

Etape 6
Dans une sauteuse : ajouter les poireaux émincés, le beurre salé, 5 cl d'eau, saler et poivrer.
Laisser cuire 10 mn à couvert puis poursuivre la cuisson 5 mn à découvert. Les égoutter.

Etape 7
Rincer les Saint-Jacques puis les éponger sur du papier absorbant. Les poêler quelques
minutes avec le beurre salé restant. Saler, poivrer.

Etape 8
Garnir les croustades : ajouter les poireaux puis les noix de Saint-Jacques