

TARTE TATIN DE SAINT-JACQUES ET POIREAUX



INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
-
- 2 blancs de poireaux
-
- 40 g de beurre demi-sel
-
- 8 noix de Saint-Jacques
-
- 1 jaune d'oeuf
-
- 2 pincées de sel fin
-
- 2 tours de moulin à poivre

PRÉPARATION

- 1.** Laver les poireaux et les tailler en tronçons de 2 cm. Garder les verts de poireaux pour réaliser des bouillons.
- 2.** Faire mousser 20 g de beurre puis faire snacker les Saint-Jacques 1 min par face. Les enrober de beurre. Dans la même poêle, ajouter les 20 g restants de beurre et faire dorer les tronçons de poireaux 2 min par face. Saler et poivrer.
- 3.** Tailler les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur.
- 4.** Tailler 4 ronds de la taille des ramequins à l'aide d'un emporte-pièce ou des ramequins eux-mêmes puis les réserver au frais.
- 5.** Déposer les noix de Saint-Jacques en rosace dans le fond des 4 ramequins.
- 6.** Déposer ensuite les tronçons de poireaux debout et en rosace sur les noix de Saint-Jacques.

POUR LE GLAÇAGE :

- 8.** Couvrir avec le rond de pâte feuilletée en faisant attention de bien rentrer les bords de la pâte.
- 9.** Dorer au jaune d'oeuf et faire reposer 15 min au frais. Préchauffer le four à 180°C et enfourner 25 minutes.
- 10.** Démouler la tarte tatin et servir sur une petite assiette, accompagnée de salade.

ASTUCE DU CHEF



Bien serrer les tronçons de poireaux dans les ramequins, car ils vont perdre un peu de volume pendant la cuisson.

