

Mini crumble de Saint-Jacques aux poireaux

6 personnes



3 branches de cerfeuil
3 blancs de poireaux
4 c à s d'huile d'olives
Sel, poivre
12 noix de Saint-Jacques
15 cl de crème fraîche
1 c à c de moutarde forte
1 noisette de beurre pour les ramequins
Pour la pâte à crumble
10 c à s de chapelure (biscotte)

Préparation 30min – Cuisson 35 mn

Laver le cerfeuil et le couper finement.

Eplucher les blancs de poireaux et les couper en fines lamelles.

Dans une casserole, faire chauffer 3 cuillérées à soupe d'huile ; Ajoutez les poireaux et la moitié du cerfeuil.

Cuire environ 15 minutes à feu doux et à couvert en remuant régulièrement, saler et poivrer

Pendant ce temps nettoyer les Saint-Jacques en retirant le corail et la veine noire qui entoure la chair. Les passer à l'eau claire et les sécher sur du papier absorbant. Couper les noix en deux dans le sens de la longueur.

Dans une poêle faire chauffer une cuillérée à soupe d'huile d'olive et ajouter les noix de Saint-Jacques. Saisir 20 secondes.

Préchauffer le four à 180°. Beurrer les ramequins, répartir les poireaux cuits au fond des ramequins et ajouter les Saint-Jacques.

Mélanger la crème fraîche, la moutarde et l'autre moitié du cerfeuil, verser cette crème sur les Saint-Jacques. Faire cuire au four 25 mn environ