

Saint-jacques aux poireaux et tuile au parmesan

Par Poireaux de Normandie



Niveau de difficulté Facile

Coût Abordable

Temps de préparation 25 min

Temps de cuisson 35 min

Catégories : Entrées, Basse-Normandie, Cuisine facile, Haute-Normandie, Légumes, Poissons crustacés et fruits de mer, Spécial fêtes Populaires

Découvrez la recette gourmande de saint-jacques aux poireaux et tuile au parmesan. Un plat facile à préparer et qui plaira à toute la famille. Une recette de Poireaux de Normandie.

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 Poireaux de Normandie
20 belles noix de coquilles Saint-Jacques
50 g Beurre
200 g Parmesan
1 c. à soupe Crème fraîche épaisse
1 Échalote
Ciboulette
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de saint-jacques** en fendant les poireaux en deux, et lavez-les soigneusement.
- 2 Égouttez-les et supprimez les $\frac{3}{4}$ de la partie verte. **Émincez-les finement.**
- 3 Chauffez 20 g de beurre dans une poêle. Ajoutez **les poireaux et l'échalote** hachée et faites revenir 5 min. Salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux avec 1 à 2 c. à soupe d'eau.
- 4 Pendant ce temps, **préchauffez votre four à 190 °C (th. 7/8)**. Râpez les 200 g de parmesan au-dessus d'un saladier. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des petits tas de parmesan sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Tassez chaque tas pour leur donner la forme de petites galettes. Enfournez pendant 5 min. À la sortie du four, laissez sécher vos tuiles.
- 5 **Rincez ensuite les noix de coquilles Saint-Jacques.** Préparez-les, et séchez-les sur du papier absorbant. Mettez les coquilles de côté pour la présentation.
- 6 Incorporez la crème dans la **pôlée de poireaux** et réservez au chaud. Chauffez à feu vif le reste de beurre dans une poêle. Déposez les noix de saint-jacques salées et poivrées et laissezles cuire pendant 1 à 2 min de chaque côté.
- 7 Répartissez la fondue de poireaux sur les coquilles, déposez **les noix de Saint-Jacques**, une tuile au parmesan et décorez de ciboulette ciselée. Servez aussitôt.