



## COQUILLES SAINT JACQUES ET SERRANO, GÂTEAU POIREAUX- POMMES DE TERRE A LA CARDAMOME



### **Facile**

**Préparation: 15 mn**

Cuisson: 55 mn

### **Pour 4 personnes:**

12 à 16 noix de Saint Jacques (décoquillées par les poissonnier)

2 blanc de poireaux émincés

3 à 4 pommes de terre à chair assez farineuse (selon leur taille) 2 tranches très fines de jambon Serrano ou de jambon de Parme

4 belle càs de crème fraîche liquide + 2 càs de crème épaisse

1 càc d'huile d'olive + beurre pour les ramequins

2 càs de balsamique blanc

3 à 4 capsules de cardamome, sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 240°.

Rincer les noix de Saint Jacques et les essuyer dans du papier absorbant. Réserver.

Émincer les blanc de poireaux et faire bouillir 1 cm d'eau salée dans une poêle. Dès que l'eau bout, faire blanchir les poireaux pendant 2 à 3 mn. Les passer sous l'eau fraîche, les presser pour bien les égoutter. Réserver.

Ouvrir les capsules de cardamome et torrifier quelques minutes les graines de récupérées dans le four chauffé. Réserver. En même temps, mettre à dessécher d' étroites lamelles de Sarrano, juste pour qu'il durcisse.

### **Le gâteau poireaux- pommes de terre:**

Éplucher les pommes de terre sans les laver, les essuyer soigneusement avec un papier absorbant et les tailler en tranches assez fines comme pour un gratin dauphinois.

Beurrer 4 ramequins et disposer quelques rondelles de pommes de terre, saler, poivrer, ajouter 2 ou 3 grains de cardamome, remettre une couche de pommes de terre. Saler encore. Poser une couche de poireaux assez épaisse et compléter le ramequin avec des rondelles de pommes de terre, 2 ou 3 grains de cardamome, du sel et du poivre. Terminer par des pommes de terre.

Verser une cuillère de crème liquide sur les ramequins et enfourner pour 30 à 40 minutes.

Les pommes de terre doivent être très tendres. Couvrir avec un papier alu si le gâteau à l'air de se dessécher un peu. Quand les ramequins sont prêts, attendre quelques minutes avant de les démouler sur les assiettes de service chauffées si possible.

### **Les coquilles Saint Jacques:**

A feu assez vif, cuire les noix de SJ dans l'huile d'olive environ 1 mn à 1, 30 minute. Les réserver dans un aluminium le temps de déglacer la poêle avec le balsamique blanc et lorsque tous les sucs sont bien mélangés au vinaigre, ajouter la crème et la faire bien réduire. Il ne doit en rester que la valeur d'une cuillère à soupe.

Poser les coquilles en demi-cercle autour du gâteau de pommes. Finir l'assiette avec quelques gouttes de la sauce crémée.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

