

CASSOLETTE DE ST JACQUES SUR LIT DE POIREAUX, FOIE GRAS ET SON PETIT CROUSTILLANT.



La recette des noix de St Jacques sur fondue de poireaux est un classique que j'ai voulu revisiter avec la petite touche de foie gras et pour apporter le côté croquant, j'ai tout simplement fait gratiner une feuille de brick beurrée. Le résultat est très sympa !!! J'ai servi cette cassolette en entrée après les aspics foie gras - artichaut.

Pour 6 cassolettes, il vous faut :

- > 30 noix de St Jacques (j'ai utilisé des noix surgelées et c'est très bon aussi)
- > 6 poireaux
- > 3 feuilles de brick
- > 120 g de foie gras mi-cuit

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Lavez et émincez les blancs de poireaux et faites les suer dans une poêle. Salez et poivrez.

Répartissez la fondue de poireaux au fond de chaque cassolette et disposez 5 noix de St Jacques par personne. Salez et poivrez légèrement. Coupez le foie gras en petits morceaux et garnir les cassolettes. Recouvrez ces dernières et mettez-les au four une trentaine de minutes. Une fois les St Jacques cuites, chiffonnez une demi feuille de brick beurrée que vous déposerez sur chaque cassolette. Faites gratiner sous le grill une petite minute.

Remettre le couvercle avant de servir.

Vous pouvez préparer ces cassolettes à l'avance et les faire cuire au dernier moment.