

# 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.

