

Proustillant de noix de St Jacques au Coteau du Layon



Ingrédients pour 6 personnes :

300g de poireau (blanc et vert clair)
Le nombre de noix de St Jacques est à
déterminée en fonction de la grosseur

1 échalote

1 belle c. à soupe de moutarde forte

150g de Coteau du Layon

150g de d'Anjou blanc sec

100g d'eau

200g de crème

20g de pain dur

1 c à soupe de Cognac

Quelques baies rose

6 feuilles de brique et les papiers qui

les séparent

beurre fondu

Accord mets et vin :

Le bon accord sera un vin de même cépage que celui du coteau du Layon, un
chenin. Un Anjou blanc sec sera parfait !

Croustillants de feuilles de brique (à faire pendant la cuisson du poireau et de sa sauce)

Beurrer les feuilles de brique à l'aide d'un pinceau et superposez les comme des crêpes. Couper les feuilles en 2 avec des ciseaux et superposer 2 demi-feuilles de façon à former une étoile.

Disposer chaque feuille dans les empreintes muffins en positionnant le papier en boule pas trop serré et pas trop enfoncé au centre (de manière à pouvoir le retirer facilement après cuisson..

Cuire à 180° dans un four préchauffé jusqu'à coloration désirée (entre 15 et 20 mn).

Noix de St Jacques au Coteau du Layon

1 – Préparer le poireau et le couper en tronçons de 5 cm

2 - **Emincer le poireau au Thermomix 5 sec vit 5** et le réserver dans le Varoma

3 – Mettre dans le bol, les vins blancs, 50g d'eau, l'échalote, la moutarde, et une pincée de sel

(Le poireau doit cuire 30 mn en tout, les noix de St Jacques entre 5 mn (pour les fraîches) et 10 mn (pour les congelés sortant du congélateur)

4 - Programmer donc **20 ou 25 mn à Varoma vit mijotage**, suivant votre choix.

5 – A l'arrêt de la minuterie, ajouter le plateau du Varoma contenant les St Jacques et programmer **5 ou 10 mn à Varoma vit mijotage, suivant votre choix**.

6 – A l'arrêt de la minuterie, retirer le Varoma et réserver le sur une assiette.

7 - Ajouter la crème, le Cognac et le pain dur coupé en petits dés et programmer **2 mn à 90° vit 3.5**.

8 – **Mixer 30 sec vit 9**

9 – Rectifier l'assaisonnement

10 – Mettre la fondue de poireau dans un saladier, ajouter un peu de sauce (environ 1/3), mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

11 – Disposer une cuillère de fondue de poireau dans chaque ballotin, disposer les St Jacques sur le dessus et réchauffer si besoin qq minutes au four à 100°

12 – Napper de sauce, ajouter quelques baies rose et servir.

Pour les grandes tablées : Si vous souhaitez préparer un maximum à l'avance, ne cuisez pas les St Jacques sur le poireau. Préparer seulement le poireau et sa sauce, ainsi que les croustillants.

Au moment de servir :

- Préchauffer le four à 150°
- Réchauffer le poireau « saucé »
- Garnir les croustillants d'une belle cuillère de poireau et les repositionner dans les empreintes muffin.
- Poser 2 à 3 St Jacques sur le poireau
- Réchauffer 5 à 7 mn.
- Pendant ce temps, réchauffer le reste de sauce
- Réchauffer les assiettes
- A la sortie du four, ajouter un peu de sauce sur le dessus du ballotin et dresser les assiettes sans oublier les baies roses