

# *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