

Tarte fine aux saint-jacques et aux poireaux

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

450 g de pâte brisée
12 belles noix de st-jacques
4 blancs de poireaux
40 g de beurre
20 cl de crème liquide
2 oeufs entiers + 2 jaunes
1 cuil à café de sucre
Sel, cayenne, mélange de poivre et baies roses

* Etalez en disque 250 g de pâte. Foncez-en un moule à tarte en la laissant dépasser de 2 cm sur le bord. Pressez-la sur le moule. Ourlez sur tout le tour du bord. Coupez le reste de pâte en quatre et roulez-le en longs boudins. Tressez-les par deux. Collez chaque tresse au jaune d'oeuf autour de la tarte, en les pinçant. Gardez au frais.

* Préchauffez le four à th. 6 (180°). Garnissez le fond de tarte de papier sulfurisé et de légumes secs. Enfourez 10 mn. Retirez le moule du four et retirez le lestage.

* Lavez, séchez et émincez en lanières les blancs de poireaux. Faites-les cuire à couvert avec 30 g de beurre, 3 c à soupe d'eau, le sucre, du sel et du poivre, 10 mn environ, en remuant. Laissez tiédir.

* Battez les oeufs en omelette avec le jaune, sel, poivre, cayenne et crème fraîche. Incorporez les poireaux.

* Etalez la préparation sur le fond de tarte. Enfoncez-y les noix de saint-jacques. Salez-les et badigeonnez-les de 10 g de beurre. Donnez un tour de moulin à poivre. Dorez la tresse avec le jaune restant. Enfourez pour 20 à 25 mn. Servez aussitôt.

Que boire ? Un vin blanc : orvietto, graves blanc ou encore un jurançon sec, servi à 11°C.