

Crumble de Saint Jacques aux poireaux

Ingrédients :

- 3 blancs de poireau
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 12 noix de Saint Jacques
- 15 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- Quelques branche de cerfeuil (ou 1 cuillère à soupe de cerfeuil déshydraté)
- 100 gr de beurre
- 10 cuillères à soupe de chapelure

Préparation :

1. Epluchez les blancs de poireaux et coupez-les en rondelles.
2. Dans une casserole, faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile, ajoutez-y les blancs de poireaux et la moitié du cerfeuil préalablement équeuté et lavé.
3. Couvrez et laissez cuire 15 mn environ à feu doux en remuant régulièrement. Salez et poivrez.
4. Pendant ce temps, passez à l'eau les noix de Saint Jacques et séchez-les à l'aide de papier absorbant. Coupez chaque noix en deux dans l'épaisseur.
5. Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et faites rissoler les noix de Saint Jacques 20 secondes sur chaque face.
6. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez 6 coupelles. Répartissez les poireaux dans chacune d'elles, soupoudrez de curry en poudre et les recouvrir de noix de Saint Jacques.
7. Mélangez la crème, la moutarde et l'autre moitié de

cerfeuil. Versez ce mélange sur les Saint Jacques et faites cuire au four 25 mn.

8. Ramollissez le beurre au micro-onde et mélangez-le à la chapelure.
9. A la fin de la cuisson des saint Jacques, émiettez la pâte préalablement préparée sur le dessus de chaque coupelle et enfournez de nouveau pour 10mn, puis 2 minutes sous le grill.