

# recette pour épater...

## Tarte aux noix de saint-jacques, poireaux et lardons

PRÉPARATION 25 MIN | CUISSON 25 MIN | COÛT ★★★ | DIFFICULTÉ ★

→ UNE RECETTE FESTIVE À SERVIR LORS DES GRANDES OCCASIONS. POUR LE RESTE DE L'ANNÉE, IL SUFFIT DE SUPPRIMER LES NOIX DE SAINT-JACQUES ET VOUS OBTIENDREZ UNE DÉLICIEUSE TARTE POIREAUX-LARDONS.

**1** Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et faites cuire au four 10 min. Lavez et coupez finement les blancs de poireaux. Épluchez l'échalote et coupez-la finement.

**2** Dans une poêle, faites chauffer le beurre. Ajoutez les échalotes et les lardons (5 min environ). Puis ajoutez les blancs de poireaux et laissez cuire à nouveau 5 min.

**3** Dans un saladier, battez en omelette les œufs avec la crème fraîche et le cerfeuil. Poivrez. Versez le contenu de la poêle sur le fond de tarte précuit. Nappez le tout de la préparation aux œufs et faites cuire au four 25 min environ.

**4** 10 min avant la fin de la cuisson, nettoyez les noix de saint-jacques en retirant le corail (s'il y en a) et la veine noire qui entoure la chair. Passez-les sous l'eau claire et séchez-les délicatement en les déposant sur du papier absorbant. Découpez chaque noix en deux dans le sens de la longueur.

**5** Dans une poêle, faites revenir les saint-jacques avec le persil plat dans un filet d'huile d'olive 1 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

**6** À la sortie du four, laissez reposer quelques instants avant de démouler votre tarte. Ajoutez les saint-jacques poêlées sur le dessus juste avant de servir.

### Les ingrédients pour 6 personnes

1 pâte feuilletée  
3 blancs de poireaux  
1 échalote  
150 g de lardons fumés  
2 œufs  
10 cl de crème fraîche  
2 cuil. à soupe de cerfeuil coupé finement  
poivre  
8 belles noix de saint-jacques  
3 cuil. à soupe de persil plat coupé finement  
1 filet d'huile d'olive  
1 noisette de beurre pour la poêle  
1 noisette de beurre pour le moule

**Astuce** Pour gagner du temps, sachez qu'il existe des blancs de poireaux et des échalotes déjà coupés au rayon surgelé.