

Tartes fines de Saint-Jacques sur lit d'oignons

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12-16 grosses noix de Saint-Jacques,
- 50 g de lardons fumés,
- 3 feuilles de brick,
- 1 petite botte d'oignons nouveaux,
- 1 grosse échalote,
- 40 g de beurre fondu,
- mesclun, persil, cerfeuil,
- huile d'olive, vinaigre balsamique,
- fleur de sel, poivre.

Préparation et cuisson : 30 min.

Ébarber les oignons, éplucher l'échalote et les émincer finement. Laver et équeuter les herbes. Rincer les noix de Saint-Jacques, les éponger et les débiter en 4 lamelles dans l'épaisseur.

Faire dorer les lardons à la poêle. Réserver. Dans la même poêle, faire fondre ensuite oignons et échalote une dizaine de minutes à feu doux. Ajouter les lardons coupés en petits morceaux et réserver.

Allumer le four à 180°C (Th. 6). À l'aide d'un pinceau, beurrer les feuilles de brick, les couper en 4, puis retailer en « carrés à un coin coupé » de 10-12 cm de côté environ. Débiter les chutes en lanières.

Disposer les carrés de brick sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, en les superposant par 3 en étoile. Placer également les lanières sur la plaque. Enfourner pour 3-4 minutes afin de les dorer.

Garnir les fonds de tartes de fondue d'oignons et lardons. Disposer les rondelles de Saint-Jacques en rosace. Arroser d'un filet d'huile, de fleur de sel et poivrer. Ré-enfourner pour 3 minutes: les Saint-Jacques doivent rester translucides.

Pendant ce temps, répartir le mesclun et les herbes sur les assiettes de service. Assaisonner d'une pincée de fleur de sel, d'un filet d'huile et de quelques gouttes de vinaigre. Déposer délicatement les tartelettes sur les assiettes, décorer de quelques lanières de brick et servir sans attendre.

Remarques : Si l'on a des Saint-Jacques entières, prélever le corail, le saisir 1 minute sur chaque face à feu vif dans de l'huile ou du beurre clarifié, puis le placer au centre des tartelettes avant la dernière cuisson.