



RECETTE

tourte de st jacques et écrevisse à l'estragon

L.thierry

PÂTE BRISÉE

250 grammes farine

125 grammes beurre

1 oeuf

sel

5 centilitres eau

40 grammes farine (pour abaisser)

APPAREIL

estragon frais haché

0,25 litre crème double

0,25 litre lait

2 jaunes oeufs

2 oeufs

GARNITURE

300 grammes noix st jacques

150 grammes poireaux

SAUCE

2 échalotes hachées

0,5 centilitre huile d'olive

1 décilitre vermouth (noilly prat)

100 grammes écrevisses cuites

PRÉPARATION. Ébarber les noix de st-jacques, réserver.

CONFECTIONNER LA PÂTE BRISÉE. (à la main) Disposer la farine en fontaine, ajouter le sel, l'eau, le jaune d'oeuf et le beurre en parcelles. Mélanger ces éléments du bout des doigts au centre de la fontaine. Incorporer progressivement la farine. Rassembler la pâte en boule. Reposer la pâte au frais.

PRÉPARER LA GARNITURE. Laver les poireaux et les émincer finement. Suer les poireaux avec l'huile d'olive et assaisonner. Réserver.

CONFECTIONNER L'APPAREIL. Mélanger les oeufs et les jaunes, la crème, le lait. Assaisonner avec le sel et poivre de cayenne, passer l'appareil au chinois et ajouter l'estragon haché.

FONCER LA TOURTE. foncer le cercle à tarte, piquer le fond de la tarte, cuire à blanc (disposer un poids sur le fond de tarte, ex: papier aluminium et haricot sec) au four à 180°.

SAUCE. Suer les échalotes ciselées avec les bardes de st-jacques, verser le vermouth, réduire de moitié, crémier, chinoiser, ajouter les écrevisses. rectifier l'assaisonnement.

CUISSON. disposer les poireaux au fond de la tarte, ajouter les noix de st-jacques et verser l'appareil. Cuire au four à 150°.

FINITION: Dans une assiette, disposer une tourte, napper de sauce: Décor: cerfeuil, tomates cerises.