FEUILLETÉ ST JACQUES AU POIREAU

Ingrédients :

- 1 poireau
- 8 belles noix de St Jacques (avec ou sans corail, selon le goût)
- 20 g de beurre
- 25 cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 1 pointe de couteau de curcuma
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre

Recette :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer le poireau : le fendre en quatre puis frotter les feuilles sous l'eau. L'émincer finement. Dans une casserole, verser un petit fond d'eau et ajouter le beurre. Déposer le poireau ciselé. Faire fondre à feu moyen environ 10 min en remuant de temps en temps.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel