

# Recette SALÉE

**Nombres de personnes :** 4 - **Temps de préparation :** 10 mn  
**Cuisson :** 30 mn **Difficulté :** Facile



Mille-feuilles de St Jacques et poireaux au safran

## > Préparation

**Réalisation des tuiles en parmesan :** Préchauffez le four à 200°. Râpez le parmesan. Recouvrez la plaque du four d'un papier cuisson. A l'aide d'un cercle de 8 cm de diamètre, faites 6 petits tas de fromage. Enfouez 5 à 10 mn en surveillant la cuisson. Les tuiles doivent être bien dorées.

**La Fondue de poireaux :** Coupez la partie vert foncé du poireau. Fendez les poireaux en 2 et passez-les sous l'eau. Coupez-les en lanières de 5 mm d'épaisseur. Faites revenir les poireaux 5 mn à feu vif dans le beurre et un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Pendant ce temps, faites infuser quelques pistils de safran dans le vin blanc. Baissez le feu, ajoutez le vin blanc puis couvrez. Faites cuire 10 à 15 mn. Enlevez ensuite le couvercle et augmentez le feu afin de faire évaporer le liquide restant. Ajoutez la crème et laissez épaissir. Rectifiez l'assaisonnement.

**Les St Jacques :** Fendez chaque noix de St Jacques en 2. Faire-les colorer sur une seule face dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.

**Présentation :** Disposez une tuile de parmesan dans l'assiette. Puis ajoutez dans l'ordre de la fondue de poireau, 2 moitiés de St Jacques, puis à nouveau tuile, fondue de poireau, St Jacques et terminez par une tuile.

## Ingrédients

- 100 g de parmesan à râper
- 2 poireaux
- 7 cl de vin blanc
- 10 cl de crème fraîche
- Quelques pistils de safran
- 4 noix de St Jacques
- 25 g de beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin