

Crumble poireaux, butternut et St Jacques

La saison des Saint Jacques s'étend d'octobre à mai. Pour accompagner ces délicieuses coquilles, voici une recette de crumble qui allie également des légumes de saison : le poireau et la courge butternut.

Pour 4 personnes

Temps de cuisson : 30 min

Matériel : 4 plats individuels ou 1 plat à gratin

Les ingrédients :

Pour le crumble :

- 100 g de beurre
- 100 g de parmesan
- 70 g de farine
- 30 g de farine de blé noir
- 50 g de chapelure
- 350 g de blancs de poireaux
- 350 g de courge butternut pelée et coupée en cubes
- 250 ml de crème liquide
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 cc de curry
- sel, poivre

Pour la cuisson des St Jacques

- 12 coquilles
- beurre
- huile d'olive
- fleur de sel

Il faut tout d'abord préparer les St Jacques. Décoquiller et

laver les noix. Les emballer dans un torchon et les laisser au moins une heure au réfrigérateur.

Pour le crumble, mélanger à la main ou au robot équipé de la feuille, 100 g de beurre coupé en dés, 100 g de parmesan rapé, 30 g de farine de blé noir, 70 g de farine, 50 g de chapelure jusqu'à avoir une consistance sableuse.



Réserver au frais.



Dans une sauteuse, faire chauffer à feu moyen 2 CS d'huile d'olive et y ajouter les 350 g de poireaux et 350 g de butternut. Au bout de 5 minutes, baisser le feu, couvrir et laisser cuire 15-20 minutes. Les légumes doivent être cuits. Si il reste de l'eau, égoutter les légumes.

Mélanger 250 ml de crème liquide avec 1 cs de moutarde à l'ancienne et 1 cc de curry. Saler et poivrer puis ajouter les légumes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Préchauffer le four à 180°C

Répartir la préparation dans les plats individuels ou un plat à gratin puis déposer le crumble par-dessus.



Enfourner 30 min.

Dès que le crumble est cuit, on passe à la cuisson des St Jacques.

Dans une poêle déposer une noix de beurre et 1 cc d'huile d'olive. Faire saisir les St Jacques 1 min de chaque côté. Assaisonner avec un peu de fleur de sel et server avec le crumble.



Bon appétit !!