

Tarte Poireaux-Saint-Jacques à la Bisque de Homard et Feuilletés au Sésame

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- PARMESAN RAPE	un peu
- POIREAUX ENTIERS	2 petits
- NOIX DE SAINT-JACQUES	6-7
- BISQUE DE HOMARD	150g
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- AIL EN POWDRE	
- GRAINES DE SESAME	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et détaillez les poireaux en julienne fine.
- Coupez les noix de Saint-Jacques en 4 ou 6.
- Déroulez la pâte et foncez-les dans un moule rectangulaire. Piquez-la avec une fourchette puis saupoudrez de parmesan. Réservez au frais.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Avec le reste de pâte, préparez des petits feuilletés de la forme souhaitée.
- Faites suer les poireaux dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites griller les dés de Saint-Jacques dans du beurre chaud pendant 1 minute. Ajoutez un peu d'ail puis salez et poivrez. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs.
- A l'aide d'un pinceau, nappez un peu les sommets des feuilletés. Saupoudrez-les de sésame.
- Enfournes-les pour 20 minutes.
- Intégrez ensuite aux œufs fouettés, la bisque de homard et la crème. Salez et poivrez.
- Sortez le moule avec la pâte feuilletée. Déposez sur le fond les poireaux étuvés puis les dés de Saint-Jacques. Versez enfin le mélange bisque – œufs.
- Enfournes pour 40 minutes.
- Sortez la quiche du four et démoulez délicatement.
- Découpez et servez avec les petits feuilletés au sésame.

