

Tatin de Saint Jacques, Poireaux et Pancetta

Pour 6 personnes :

- 12 noix de saint jacques
- 1 poireau
- 6 cercles de pate feuilletée
- 10cl crème
- Une pointe d'ail
- 50gr beurre
- 6 tranches de pancetta
- Sel et poivre du moulin

Marinade :

- 2 jus de citron vert *à couper en longueur*
- 30cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillères à soupe de sauce huître
- 1 cebette
- 1 tomate
- 1 échalote
- 1 pointe d'ail

Cuire les ronds de feuilletage entre deux plaques de four à 180°C ± 10 min

Sécher la pancetta au four $\pm 200^\circ$

Laver et Tailler les poireaux en brunoise, suer au beurre puis crémer et réduire

Rectifier l'assaisonnement

Couper les noix en deux, les Caraméliser sur une face

Réserver

Préparation de l'huile vierge : ciseler l'échalote et la cebette, tailler la tomate en petits dés, assaisonner puis ajouter l'ail et les liquides.

Réserver au frais

Finition : servir avec des germes de légumes ou de la roquette ou une julienne de granny Smith