



## Les conseils gourmands de Philippe Morizot



### St Jacques à la plancha sur crème wasabi et tarte fine au boudin, oignon de Roscoff

Cuisine de terroir breton

Pour 4 personnes 🕒 Préparation : 35 mn - Cuisson : 20 mn

#### INGREDIENTS

- 3 belles noix de St Jacques / pers
- 100 gr Oignon de Roscoff
- 350 gr Boudin noir aux oignons
- 1 belle Pomme (acide)
- 150 gr Pâte feuilleté
- 50gr Beurre et huile d'olive
- Crème de wasabi
- 100 gr Mélange jeune pousses de salade
- Oignon frais et radis facultatif
- Sel, poivre

- Eplucher, émincer et suer les oignons de Roscoff dans le beurre pour obtenir une compoté.
- Etaler la pâte feuilleté et découper des cercles de 10 cm de diamètre.
- Retirer la peau du boudin et couper 12 tronçons de 2cm
- Parsemer chaque cercle de compoté d'oignons, déposer 3 tronçons de boudin sur chaque tarte et une fine tranche de pomme par-dessus.
- Cuire au four à 200°, environ une dizaine de minutes.
- Pendant la cuisson des tartes, pour accompagner votre plat, préparez une salade verte à base d'oignons frais ciselés et de fines rondelle de radis.
- Saisir avec un filet d'huile d'olives les noix de St Jacques à la plancha, saler, poivrer
- Elles doivent être colorées à l'extérieur et juste chaudes à l'intérieur
- Dresser sur une ardoise ou une grande assiette plate avec la salade et la tarte fine, mettre la crème de Wasabi sous les St Jacques.

#### Quelques Astuces :

- Pour un résultat optimal, préférez des St Jacques fraîches
- Ne jamais cuire les ST Jacques directement sorties du réfrigérateur, Les laisser se tempérées avant la cuisson (environ 20 minutes).
- La pâte feuilletée peut être remplacée par une pâte à pain.
  - Si vous n'aimez pas le boudin, vous pouvez le changer par du chorizo doux.

#### Les vins :

Un Cheverny Blanc  
Ou  
Un muscadet vieille vigne



Hôtel - Restaurant **Le Petit Kériquel**  
1, place de l'église 56460 La Chapelle-Caro  
Tel: 02.97.74.82.44 [www.keriquel.com](http://www.keriquel.com)

