

# L'Aumônière de Saint-Jacques : L'élégance en une bouchée

---

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 noix de Saint-Jacques fraîches
- 4 feuilles de brick
- 1 gros poireau (le blanc uniquement)
- 10 cl de crème liquide entière
- 30g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette fraîche
- Sel et poivre du moulin

## Étapes de préparation

- Émincez finement le blanc de poireau et faites-le fondre dans une poêle avec 15g de beurre jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Ajoutez la crème, laissez réduire quelques minutes, salez et poivrez. Réservez.
- Saisissez rapidement les noix de Saint-Jacques dans une poêle très chaude avec le reste du beurre et l'huile (1 minute par face).
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Déposez une noix de Saint-Jacques et une cuillère de fondue de poireaux au centre de chaque feuille de brick.
- Refermez l'aumônière en formant une bourse et attachez-la délicatement avec un brin de ciboulette.
- Enfouissez pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la feuille de brick soit bien dorée et croustillante.

## Conseils de chef pour une présentation parfaite

- Blanchissez la ciboulette 10 secondes dans l'eau bouillante avant de nouer les aumônières pour la rendre souple et éviter qu'elle ne casse.
- Servez immédiatement sur un lit de jeunes pousses pour apporter de la couleur et de la fraîcheur à l'assiette.
- Pour une touche de caractère, ajoutez une pincée de piment d'Espelette ou quelques zestes de citron vert sur le dessus avant de servir.