Millefeuilles de Saint-Jacques au jambon cru et pomme compotée

Préparation 20 mn
Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 belles noix de Saint-Jacques
8 tranches de jambon cru
3 pommes reinettes (ou boskoop ou canada)
30 g de beurre
1 c à s d'huile d'olive
1/2 c à s de vinaigre
1 poignée d'herbes fraîches mélangées
Sel et poivre

Peler et épépiner les pommes, les couper en dés et les mettre à cuire dans une casserole à couvert avec 1 c à s d'eau, sel et poivre pendant 15 mn environ en surveillant. Mixer la compote.
Étaler le jambon sur une tôle tapissée de papier sulfurisé et mettre sous le grill du four en les retournant pour les faire croustiller. Garder au chaud four éteint.
Éponger les noix de Saint-Jacques et les faire dorer au beurre 1 mn par face. Les assaisonner.
Assaisonner les herbes mélangées avec le vinaigre et l'huile, sel et poivre.
Placer au centre des assiettes 2 à 3 c de compote. Poser dessus 2 noix de Saint-Jacques, couvrir d'une tranche de jambon, puis de Saint-Jacques et de jambon.
Terminer par un bouquet d'herbes et servir sans attendre.

Vin conseillé : un Meursault

Rien de compliqué, il faut simplement adapter la taille des tranches de jambon pour qu'elles ne soient pas trop grandes par rapport aux Saint-Jacques, mais attention la taille du jambon réduit un peu à la cuisson.

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com