Tarte poireaux et noix de saint jacques

**Préparation : 25 minutes**

**Cuisson : 25 minutes**

**Ingrédients pour une tarte :**

*- 1 rouleau de pate feuilletée*

*- 3 blancs de poireaux*

*- 150g de lardons fumés (facultatif)*

*- 2 œufs*

*- 20cl de crème fraiche liquide*

*- 1 échalote*

*- un peu de ciboulette*

*- des noix de saint jacques (8 à 10 belles noix).*

**Préparation :**

Préchauffer le four thermostat 6.

Au préalable, découper les poireaux et les faire cuire dans de l’eau chaude mais gardez un peu de croquant. Les égoutter et réserver.

Étaler la pate à tarte dans un moule, la piquer avec une fourchette et la faire cuire un peu dans le four (5 minutes environ).

Découper l’échalote et la faire revenir dans une poêle, ajouter les lardons. Faire revenir le tout pendant 5 minutes. Ajouter ensuite les poireaux. Continuer de faire revenir.

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème. Poivrer, saler et ajouter un peu de ciboulette.

Verser le mélange aux poireaux sur la pate à tarte puis ajouter le mélange œuf/crème.

Faire cuire environ 25 minutes.

10 minutes avant la fin de la cuisson de la tarte, nettoyer les noix et les découper en deux dans le sens de la longueur.

Les faire revenir dans une poêle avec un peu de persil et d’huile. Faire cuire chacun des deux cotés ; environ 1 minute par face afin qu’elles soient bien dorées.

Une fois les 25 minutes de cuisson de la tarte écoulées, la sortir du four. Démouler et déposer les saint jacques sur le dessus de la tarte.

Déguster chaud avec une bonne salade verte !

