

Cake aux St Jacques et poireaux au Parmesan.

Ingrédients :

*3 œufs, 150g de farine
1 sachet de levure
10 cl huile de tournesol
12.5 cl de lait entier
100 g de gruyère
50g de parmesan râpé
200 g de noix de st jacques
150 g de blancs de poireaux
1 c à soupe d'huile d'olive
½ c à café de curry
20 g de beurre demi-sel
10 cl eau, 2 pincées de sel et 2 pincées de poivre.*



Préchauffez votre four à 180°C. Laver les noix de St Jacques, les sécher, les couper en gros dés et les saisir 1 mn dans une poêle bien chaude, dans l'huile d'olive, y ajouter le curry.

Laver les blancs de poireaux, les couper en lamelles. Les faire revenir à la poêle à St Jacques avec le beurre et l'eau pendant 10 mn, saler, poivrer.

Mélanger aux St Jacques.

Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporer petit à petit l'huile de tournesol, et le lait chaud. Ajouter le gruyère râpé et le parmesan. Incorporer le mélange Saint-Jacques-poireaux à la base.

Verser dans un moule non graissé et mettre au four 45 minutes.