



## COQUILLES SAINT JACQUES MOUTARDEES ET POMMES ANNA



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 50 mn (45 mn pour les pommes de terre et 5 mn pour les coquilles)**

### Pour 6 personnes:

#### Pour les Saint Jacques

24 noix de Saint Jacques  
2 càc de moutarde à l'ancienne  
2 càs de crème fraîche

#### Pour les pommes Anna:

750 g de pommes de terre (type charlotte)  
1 càs d'huile neutre  
100 g de beurre  
Sel et poivre

### Les pommes Anna:

Préchauffer le four à 180°.

Eplucher les pommes de terre les essuyer sans les laver et les couper en tranches fines et régulières si possible.

Passer environ 250 g de ces rondelles à la poêle à feu très vif dans la cuillère d'huile pour qu'elles dorent. Couper le feu.

Beurrer généreusement des moules à tartelettes et disposer les rondelles dorées dans le fond des moules comme pour une tarte tatin, en formant des rosaces. Saler et poivrer

Continuer à disposer les rondelles de pommes de terre crues dans chaque moule de cette façon jusqu'à épuisement des ingrédients. Ne pas oublier de mettre quelques petites noisettes de beurre, de saler et de poivrer entre chaque couche. Tasser bien.

Recouvrir avec un papier sulfurisé beurré et enfourner ensuite pour 35 à 40 minutes.

### Les coquilles:

Cinq minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre, mettre la moutarde à l'ancienne dans une assiette et faire rouler les noix de Saint Jacques dedans. Saler un peu.

Chauffer une poêle à feu assez vif et procéder comme d'habitude en cuisant les Saint Jacques environ 1 minutes sur chaque face. Il faut impérativement qu'elles dorent, que l'intérieur soit tiède mais encore nacré.

Enlever les coquilles de la poêle et les mettre dans un papier alu pour qu'elles restent chaudes.

### Finition et dressage:

Dès que les pommes Anna sont cuites, sortir les moules à tartelettes du four, enlever papier sulfurisé et les retourner d'un geste rapide sur les assiettes de service pour que la partie dorée soit sur le dessus.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*



Déglacer la moutarde de la cuisson des Saint jacques avec la crème, vérifier l'assaisonnement. poser noix et crème à votre convenance autour des pommes de terre.