

Tarte fine de Saint Jacques à la betterave

POUR 2 PERSONNES

3 feuilles de pâte filo

10 g de beurre clarifié

1 betterave

1 belle tomate

1 cœurs de sucrine

Noix de Saint-Jacques

1/2 citron jaune ou vert

Huile de noix

Huile d'olive

Pousses de shiso(ou petites

feuilles de menthe ou de
basilic)

Sel, poivre



Badigeonne les feuilles de pâte filo de beurre clarifié puis superpose-les. Coupe 2 ronds de 10 cm de diamètre. Fais-les cuire au four à 180 °C (th. 6) entre 2 plaques recouvertes de papier sulfurisé pendant 10 à 12 min. Coupe la betterave en petits dés et réserve. Monde la tomate : plonge-la quelques instants dans de l'eau bouillante et retire la peau. Epépine-la et coupe la chair en dés. Rince les sucres et taille-les en quatre. Assaisonne le tout avec de l'huile de noix, du sel et du poivre. Coupe les noix de Saint-Jacques en fines tranches. Sale-les et poivre-les avant de les disposer en rosace sur les ronds de pâte filo. Dans un saladier, assaisonne la betterave et la tomate avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Dressez le tout sur les tranches de Saint-Jacques. Ajoutez le shiso et râpe quelques zestes de citron .