



Gedënste St-Jacques “terre-mer”

Ingrediënte fir 4 Leit

Noix de St. Jacques	8 Stéck
Ënnen	1 Stéck
Moere Speck	100g
Bliederdeeg	250g
Bratzelen	2 lessläffel
Eeër	1 Stéck
Fleur de sel, Pfeffer	
Olivenueleg	
Grafft Salz	200g
4 eidel St. Jacques Muschele mat Deckel	

Preparatioun

D'Ënn an de Speck an dënn Sträife schneiden a kuerz an enger Pan ausloossen, bis d'Ënn duerchsiichteg ass. D'Noix de St.Jacques preparéieren, dee klenge wäisse Muskel erofhuelen (dee géif beim Kachen zéi ginn).

De Speck an d'Ënn an déi eidel Muschele verdeelen, 2 Nëss drop setzen, pefferen a liicht salzen, e klenge Filet Olivenueleg drop ginn an d'Bratzelen driwwer streeën.

De Schäffchen op 180 Grad virwiermen. De Bliederdeeg an 3 Zentimeter breet Sträife schneiden. D'Ee opklappen an de Bliederdeeg domat asträichen. Op all Muschel den Deckel driwwer setzen a mam Deeg ronderëm zumaachen (d'Säit mam Ee kënnt no bannen, fir dass den Deeg un der Muschel pecht). Den Deeg ronderëm mam Rescht vum Ee asträichen an d'Muschele fir 15 Minutten an de Schäffche setzen.

Op 4 Telleren d'graft Salz verdeelen a kleng Kéipercher formen. Déi waarm an zoue St.Jacques op d'Salz setzen an zerwéieren.