

## « Galette de Saint-Jacques, compotée de légumes et coulis de tomates »

pour 4 personnes

### **Galette**

*500g de Saint-Jacques/2dl d'huile d'olive/50g d'oignons blancs/50g de poivrons rouges/50g de poivrons verts/50g d'aubergines/50g de courgettes/thym/laurier/cumin moulu/20g d'ail/sel/poivre*

*200g de feuilletage/500g de pousses de roquette*

Abaissier le feuilletage, détailler de petits cercles puis les cuire entre 2 plaques.

Tailler en fine brunoise les légumes puis les compoter à l'huile d'olive avec du thym, du laurier.

### **Coulis de tomates**

*150g de tomates/100g de poivrons rouges/20g de gingembre racine/vinaigre balsamique/huile d'olive/20g ail/sel/poivre*

Mixer tous les ingrédients puis ajouter l'huile d'olive. Laisser ensuite reposer.

Poêler les Saint-Jacques au dernier moment. Assaisonner les pousses puis dresser.

Bon appétit !

**Recette proposée par :**

**Thierry Longo**  
**Le Grand Hôtel**

Place du Tilleul  
BP 12  
88401 Gérardmer cedex  
Tel: 03.29.63.06.31