

## Saint-Jacques aux Légumes en Croûte Feuilletée

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	8-12
- POIREAUX ENTIERS	2
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- GOUSSE(S) D'AIL	2 + 1
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- COPPA	100g
- PATE FEUILLETEE	1x
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	1 c à soupe
- GRAINES DE SESAME	un peu
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez ensuite les poireaux en fines julienne et les champignons en dés.
- Pelez et émincez finement 2 gousses d'ail.
- Faites étuver les poireaux dans du beurre chaud puis ajoutez les champignons, l'ail émincé et les carottes précuites. Salez et poivrez.
- Lorsque les légumes prennent couleur, arrosez avec la crème fraîche et laissez réduire 1 minute. Réservez.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Emincez finement la gousse d'ail restante.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu de lait.
- Découpez 4 cercles de pâte feuilletée de vos ramequins.
- Snackez les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud avec la gousse d'ail (30 secondes). Salez et poivrez. Réservez.
- Remplissez les ramequins de mélange de légumes en formant un petit cratère. Déposez-y 2-3 noix par ramequin. Découpez un peu de coppa sur le tout.
- Humidifiez les bords des ramequins avec le mélange au jaune d'œuf.
- Recouvrez ensuite avec les cercles de pâte et fermez hermétiquement les pourtours avec les dents d'une fourchette.
- Découpez le reste de pâte en formes désirées et déposez sur le tout.
- Badigeonnez la pâte avec le mélange d'œuf-lait.
- Saupoudrez de graines de sésame.
- Enfournez pendant 15-20 minutes en surveillant la coloration.
- Sortez du four et déposez les ramequins sur les assiettes individuelles.

«No»