

## *Saint-Jacques et Moules Feuilletées aux Légumes et aux Morilles*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- NOIX DE SAINT-JACQUES	4 avec le corail
- MOULES	20
- POIREAUX ENTIERS	1
- CAROTTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	4-5 déshydratées
- VIN BLANC SEC	7 cl
- CRÈME FRAÎCHE	75 ml
- MAÏZENA	1 c à café
- PÂTE FEUILLETÉE	2 cercles de 10-12 cm
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Décongelez les noix de Saint-Jacques et les moules si nécessaire.
- Réhydratez les morilles dans un fond d'eau tiède.
- Pelez et coupez la carotte en petits dés. Faites-les précuire dans un fond d'eau sous un film alimentaire, 4 minutes au micro-onde.
- Nettoyez et coupez le poireau en julienne.
- Faites étuver doucement les poireaux dans du beurre chaud avec les dés de carottes précuites. Salez et poivrez.
- Ecrasez et émincez la gousse d'ail.
- Essorez les morilles et coupez-les. Conservez l'eau de trempage.
- Epongez les noix de Saint-Jacques et faites-les rissoler dans du beurre très chaud. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Intégrez également les moules. Faites cuire maximum 1 minute en retournant le tout régulièrement. Répartissez les crustacés dans 2 ramequins.
- Dans la même poêle, faites revenir les morilles. Déglacez avec le vin blanc et le jus de trempage des morilles. Laissez réduire des  $\frac{3}{4}$ .
- Intégrez-y les poireaux et les carottes étuvés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une assiette creuse, mélangez la crème avec la maïzéna puis arrosez les légumes avec le mélange. Mélangez et retirez du feu presque immédiatement. Salez et poivrez.
- Répartissez la sauce sur les crustacés.
- Coupez des disques de pâtes et déposez-les sur les ramequins.
- Nappez la pâte avec le jaune d'œuf battu. Creusez un petit trou au centre de la pâte.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

### **Remarque:**

Accompagnez de pain frais.