

Cassolettes en Croûte de Saint Jacques aux Morilles

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Noix de Saint-Jacques	12-15 (avec le corail c'est meilleur !)
- Poireaux Entiers	1 beau
- Carottes	2
- Morilles (Champignons)	10g lyophilisées
- Crème Fraîche	3-4 c à soupe
- Pâte Feuilletée	1x
- Jaunes d'Oeufs	1
- Ail en Poudre	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pensez à décongeler les noix de Saint-Jacques si nécessaire.
- Faites tremper les morilles dans un peu d'eau tiède.
- Emincez le poireau en fine julienne. Pelez et râpez les carottes à la grosse râpe.
- Dans un poêle chaude beurrée, snackez les noix de Saint-Jacques sur les deux faces quelques instants. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez sur une assiette.
- Faites alors étuver la julienne de poireaux avec les carottes dans une grande poêle avec couvercle. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Salez et poivrez.
- Essorez les morilles en conservant l'eau de trempage. Coupez-les en morceaux puis faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Mouillez avec l'eau de trempage et laissez réduire presque complètement.
- Intégrez ensuite ces morilles dans le mélange de légumes. Arrosez avec la crème, laissez réduire quelques instants puis replacez les noix de Saint-Jacques dans la poêle.
- Répartissez le tout dans des caquelons individuels.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Découpez 3 disques de pâte feuilletée de la dimension de vos cassolettes.
- Déposez-les par-dessus les légumes et les crustacés. Foncez les bords puis faites un trou au centre pour la vapeur.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et nappez-en la pâte feuilletée au pinceau.
- Enfournez pour 12-15 minutes jusqu'à belle coloration de la pâte.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

Accompagnez de pain ou de pommes de terre sautées.