

Ballotine de Saint-Jacques aux Mangues et Fondue de Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRIQUE OU FILO	1 feuille
- NOIX DE SAINT-JACQUES	4-6
- MANGUE(S)	1/3
- POIREAUX ENTIERS	1
- CRÈME FRAICHE	2 cà soupe
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez la feuille en 4 et beurrez -les.
- Formez les ballotines en vous aidant d'un moule en silicone.
- Enfourez 8 minutes. Sortez et réservez.
- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau. Faites-le suer dans un caquelon. Salez et poivrez. Ajoutez la crème et laissez épaissir doucement. Réservez.
- Détaillez la mangue en dés.
- Coupez les noix en 2 ou 3 selon leur grosseur.
- Faites griller les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Intégrez les dés de mangue et remuez.
- Servez la fondue de poireaux à côté de la ballotine remplie avec le mélange Saint-Jacques – mangues.

