



Feuilletés aux Noix de Saint-Jacques et champignons

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: compliqué

Ingrédients pour 4 personnes:

200g de Noix de Saint-Jacques

1 rouleau de pâte feuilletée

50g de champignons de Paris frais

200g de fromage frais

1 échalote

15cl de vin blanc

5cl de cognac

1 cuillère à soupe de persil

Sel, poivre



Préparation :

1. Rincer les Saint-Jacques sous l'eau froide et les laisser décongeler pendant 1 heure à température ambiante. Les poêler 2 minutes à feu vif avec une noisette de beurre. Laisser refroidir et couper les Saint-Jacques en quatre. Réserver.
2. Couper les champignons en petits morceaux. Dans un bol, mélanger les champignons, le fromage frais, les échalotes et le persil hachés. Ajouter le cognac et le vin blanc. Assaisonner à votre convenance. Ajouter les Saint-Jacques au mélange.
3. Dérouler la pâte feuilletée et découper quatre grands carrés de taille égale. Sur deux des carrés, mettre une bonne couche du mélange aux Noix de Saint-Jacques. Faire des incisions au couteau sur les deux carrés de pâte restants et les placer au-dessus du mélange aux Noix de Saint-Jacques. Avec un peu d'eau, coller les parties supérieures et inférieures des feuilletés.
4. Préchauffer le four à 200°C à chaleur tournante pendant 10 minutes. Placer les feuilletés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en veillant à bien les espacer. Mettre la plaque au milieu du four et laisser cuire pendant 20-25 minutes. Surveiller la cuisson.