

OREILLERS CROUSTILLANTS POIREAUX/ST JACQUES



Pâte filo ; Poireaux (4) ; Crème fraîche (4 cas) ; noix de Saint Jacques ; sel, poivre, ; fines herbes.

Préparer votre coulis de poireaux : Faire cuire les poireaux coupés à la vapeur. Lorsqu'ils sont cuits, les passer au mixer, ajouter 2 à 3 cuill à soupe de crème fraîche, salez et poivrez. Mixer.

Faire cuire vos Saint Jacques à la poêle. J'avais des Noix de pétoncles (sans corail) pour mettre à l'intérieur, et j'avais pris des noix de St Jacques avec Corail pour la déco. Les faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre.

Couper votre feuille de filo en 2 (en faire 2). La pliez en deux, la badigeonner de beurre fondu au pinceau. Faire de même avec la deuxième que vous posez dessus. Vous obtenez un carré. Ajouter au centre du carré un peu de coulis de poireaux, et quelques noix de pétoncle.

Rabattre les bords du carré sur le poireaux, et refermez le tout pour obtenir "un petit oreiller carré" à peu près !! Faire cuire une vingtaine de minutes au four à 200°.



Disposer dans l'assiette en ajoutant la noix de St Jacques avec le corail sur l'oreiller, ajouter quelques noix de pétoncle autour et vos fines herbes.

A déguster chaud. Super délicieux.

Swinglette49

<http://swinglette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail ☐chaque publication d'une recette.