

COROLLE de JULIENNE DE LEGUMES aux NOIX DE SAINT JACQUES au CULIMIEL SAFRAN



Pâte filo
Courgettes 3 à 4
Carottes 3
sel, poivre
ail
Beurre
Saint Jacques 3 par corolles + 2 pour la présentation
Culimiel safran 4 cuillères à soupe.



Détailler les courgettes et les carottes en julienne (j'ai utilisé la râpe à julienne du Kitchenaid). Les faire cuire dans une poêle avec de l'ail (j'ai mis 2 belles gousses). Saler et poivrer.

Préparer vos corolles :

Découper la feuille de filo en deux, puis à nouveau en deux. Beurrer chaque feuille au pinceau avec du beurre fondu. Superposer 4 feuilles de filo en les décalant (même principe que pour l'apéro filo expliqué [ici](#)). Pour le moule j'ai utilisé les moules briochettes de chez [Demarle](#).

Incorporez la julienne de légumes.

Mettre à cuire à four chaud à 200° pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la corolle soit bien colorée.

Pour l'assiette sans corolle, remplir le cercle de julienne de légumes tout simplement.

.../...

Cuisson des Saint Jacques :

Dans un peu de beurre, commencer à faire revenir les Saint Jacques. Ajouter 4 cuillères à soupe de Culimiel Safran, et terminer la cuisson. Retourner délicatement les Saint Jacques dans le miel qui caramélise.

Déposez ensuite, vos Saint Jacques dans les corolles. Verser un petit peu de culimiel safran sur la corolle.



Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

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