

Aujourd'hui, mon cerveau toujours aussi actif malgré la fatigue, m'a mis sur la piste du vol au vent au Noix de St Jacques. Enfin pour être vraiment exacte, il s'agit plus d'une bouchée que d'un vol au vent puisque je l'ai réalisé en part individuel!!!

Le vol au vent étant une croûte de pâte feuilletée destinée à plusieurs convives, comme me l'a gentiment fait remarqué à tendre Blinka lors de notre dernière rencontre...

Je suis donc partie en totale freestyle pour cette recette qui à fait l'unanimité autour de ma table (et le mot est faible...!!!).

Je vous livre le secret de ce "vol au vent" et ne zappez pas en voyant l'étendue de la recette....!!!

Dans un prochain billet je vous détaillerai plus en photos la méthode pour la confection des croûtes en pâte feuilletée (la batterie de mon appareil photo étant à plat à ce moment précis... :- ()

La recette pour 4 personnes:

- 400g de pâte feuilletée (ou 2 rouleaux)
- 100g de beurre
- 50g de farine
- 1/2L de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 3 càc de fumet de poisson
- mélange de champignon
- 16 noix de St Jacques
- aneth, poivre gris, paprika, curry, sel
- 3 càs de crème fraîche
- 1càc de concentré de tomate
- 1 cas de velours de balsamique
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail



Réalisation des croûtes:

Étaler la pâte et découper à l'aide d'un emporte-pièce 8 cercles de la taille souhaitée.

Sur 4 de ces cercles, pratiquer une incision prononcée (couteau en biais) en forme de cercle d'un diamètre inférieure de moitié. Cette opération va définir après cuisson l'emplacement pré-découpé du chapeau.

Disposer les cercles non incisés sur le plan de travail, les badigeonner avec du jaune d'oeuf sur le pourtour.

Placer délicatement les seconds cercles (incisés), découpe vers l'intérieur, sur les précédents.

Badigeonner légèrement le dessus avec précaution de manière à ce que cela ne coule pas sur les côtés,

sinon la pâte risque de ne pas gonfler!!

Enfourner à 180°C pendant 15 min (ou jusqu'à coloration).

Réalisation de la farce:

Faire fondre le beurre à feu doux et y incorporer la farine. Ajouter par petite quantité le lait tout en continuant à battre au fouet.

Verser le jaune d'œuf dans ce mélange et continuer de battre.

Ajouter le fumet de poisson, les champignons, ainsi que l'aneth, le poivre, le paprika, le curry et le sel.

Laisser le mélange s'épaissir; pendant ce temps faire revenir dans une poêle l'échalote avec l'ail et les noix de St Jacques pendant quelques minutes.

Lorsque la sauce commence à s'épaissir, ajouter le concentré de tomate ainsi que le velours de balsamique. Continuer à mélanger.

Arrêter le feu lorsque la sauce est bien épaisse et y incorporer les noix de St Jacques ainsi que l'échalote et l'ail frits.

Réserver.

Montage des vols au vents:

Découper le chapeau sur chacune des croûtes et les garnir de sauce au St Jacques. Reposer le chapeau sur le dessus et enfourner pendant 5 min à 180°C.

Servir immédiatement, bien chaud.



Astuces: la seule difficulté réside dans l'élaboration de la croûte feuilletée. Si cela vous semble compliqué, vous pouvez toujours en acheter des toutes prêtes mais celles-ci risquent d'être sèches!!!

Lancez-vous, c'est moins dur qu'il n'y paraît!!