

Petits Feuilletés de Saint-Jacques



C'est au sortir d'un mois de pure folie où ils s'étaient tous donnés le mot, que ce soit les clients, les téléphones, rendez-vous, demandes souvent justifiées des collègues,..... avec la journée d'hier comme point culminant que j'ai vraiment eu envie besoin d'une petite douceur gourmande, un de ces produits dont vous raffolez, qui remet les pendules à l'heure en l'espace d'un instant !

Je me suis donc retrouvé hier soir avec quelques noix de Saint-Jacques fraîches dans mon petit panier et une question fondamentale voir existentielle, " comment les préparer ? " il est vrai que d'habitude je me contente de les huiler légèrement, quelques grains de sel, et hop quelques minutes sous le grill.....

Mais voila qu'une collègue toujours d'excellent conseil me suggéra de les accompagner de façon très traditionnelle avec une fondue de poireau,

De retour à la maison, j'avais bien sûr loupé le début de Taratata (en plus avec Bryan Ferry, me dites pas que vous ne l'avez pas regardé ! ☺), c'est sur un agréable fond musical que je me mit en quête de diverses préparations

Vite, regarder le contenu du frigo, de mes placards et c'est parti pour un plaisir sitôt réalisé, sitôt dégusté ;-)

Tailler en fine julienne 2 blancs de poireau, faire fondre une belle noix de beurre, puis faire suer vos poireau, je les ai ensuite recouvert de vin blanc (un verre) ajouté deux anis étoilés avant d'oublier ma sauteuse jusqu'à évaporation du liquide (une trentaine de min)

J'ai ensuite détaillé 2 carrées de pâte feuilletée que j'ai dorés avant de les mettre une grosse dizaine de minutes à four chaud (200 °C),

J'ai fait fondre dans un peu de beurre deux échalotes hachées menu, leurs ai ajouté quelques feuilles de curry (ce que j'avais sous la main), un peu de vin blanc (un petit verre) et ai laissé réduire de plus de moitié, (pour être franc, j'ai ajouté à la fin quelques pistils de safran histoire de...)

J'avais profité d'un moment tranquille (sur fond musical de Sanseverino ☺) pour séparer le corail des noix, sécher le tout, et hop, un aller retour rapide du corail dans la poêle bien chaude graissées avec un filet d'huile d'olive,

Mon corail, les trois crevettes rescapées de la poignée achetée dans un moment d'égarement gourmand sont parties rejoindre pour quelques minutes cette sauce avant d'être vite accompagnées par une vingtaine de cl de crème, j'ai attendu que le tout prenne corps avant de mixer au pied mixeur,

J'ai alors coupé mes feuilletés par le milieu, avant de les mettre à réchauffer sur l'assiette de service pendant que je finissais de préparer mes Saint-Jacques,

Il ne me restait alors plus qu'à enduire mes noix d'huile d'olive, quelques grains de fleur de sel les faire cuire rapidement dans la poêle bien chaude puis dresser le tout en déposant mes noix sur un lit de poireau avant de napper de sauce.....

Qu'en dire ?
Et bien tip top !

Sûrement moyen d'améliorer la présentation, les photos Mais en final, une bonne soirée ;-)

[Http://legone.canalblog.com](http://legone.canalblog.com)