

## Feuilleté de saint-jacques



### **Ingrédients (4 personnes):**

1 pâte feuilletée 1 échalote 1 jaune d'œuf 24 noix de Saint-Jacques avec corail beurre persillé crème fraîche 1 ou 2 bouchons de whisky ou de cognac

### **Préparation:**

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Faire revenir les échalotes avec une noix de beurre dans une poêle.

Ajouter les noix de Saint Jacques et les faire dorer sur les deux faces pendant 5 minutes.

Flamber la préparation au whisky ou au cognac puis réserver le tout dans une assiette.

Découper la pâte feuilletée en 4 carrés.

Déposer dans chaque carré : 6 noix de St Jacques flambées, 1 rondelle pas trop épaisse de beurre persillé, une pointe de crème fraîche.

Refermer chaque carré et les disposer dans une assiette.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque carré avec le jaune d'œuf.

Faire cuire les feuilletés de Saint Jacques pendant 10 minutes.