

Dôme feuilleté aux noix de St-Jacques et girolles



1



Dans un mélange beurre/huile (la valeur d'une cuillère à soupe) faire revenir les noix de St-Jacques avec les girolles, nettoyées au préalable. Ajouter ensuite le jambon coupé en fine lamelles, saler et poivrer.

2



Sortir de la poêle ce mélange et y remettre un peu de beurre à chauffer. Faire revenir le blanc de poireau émincé. **Déglicer** avec un peu d'eau si besoin, saler et poivrer.

3



Pendant ce temps, répartir le mélange précédent dans 4 ramequins allant au four.

4



Couper 4 fines tranches de tomates à déposer sur chaque ramequin.

5



Lorsque le poireau est devenu translucide, ajouter la crème liquide. Laisser **réduire** doucement quelques minutes. Répartir le poireau dans les 4 ramequins.

Pour finir



Mettre le four à préchauffer sur thermostat 7 (210°C). Etaler la pâte feuilletée devant soi. A l'aide d'un couteau et d'un bol de diamètre plus grand que les ramequins, couper 4 ronds de pâte. **Battre** le jaune d'œuf avec une goutte de lait et **passer** cette dorure au pinceau sur les pourtours des ronds de pâte. Retourner les ronds, les poser sur les ramequins, en rabattant et collant bien les bords de pâte sur les parois extérieures (l'œuf va jouer le rôle de colle). **Passer** de la dorure également dessus. Enfourner une quinzaine de minutes environ, il faut surveiller que le feuilletage monte bien et qu'il soit bien doré. Servir chaud.