

Dôme feuilleté aux Saint-Jacques et girolles



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

J'ai présenté cette recette à notre repas de réveillon de Noël. Elle est très raffinée et délicieuse. Pour un repas de fêtes, c'est un très bon choix de la mettre à votre menu.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée - ou 1 paquet de 4 carrés de pâte feuilletée (plus pratique)
- 16 petites noix de saint-jacques
- 120 g de girolles
- 1 barquette de dés de lardons
- 1 blanc de poireau
- 1 brique de crème liquide
- 1 jaune d'oeuf - pour la dorure
- un peu de lait - pour la dorure
- sel et poivre
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faire revenir les noix de St-Jacques avec les girolles. Ajouter ensuite les dés de lardons. Saler légèrement et poivrer.
- 2 Sortir de la poêle ce mélange et y remettre un peu d'huile. Faire revenir le blanc de poireau émincé. Déglacer avec un peu d'eau si besoin, saler et poivrer.
- 3 Pendant ce temps, répartir le mélange à base de saint-Jacques dans 4 cocottes allant au four.
- 4 Lorsque le poireau est devenu translucide, ajouter la crème liquide. Laisser réduire doucement quelques minutes. Répartir le poireau dans les 4 cocottes.
- 5 Mettre le four à préchauffer sur thermostat 7 (210°C). Etaler la pâte feuilletée devant soi. Vous évitez cette opération si vous choisissez des carrés de pâte feuilletée tout prêts. A l'aide d'un couteau et du couvercle d'une cocotte, couper 4 ronds de pâte d'un diamètre plus grand que les cocottes.
- 6 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 cocottes, en rabattant et collant bien les bords de pâte sur les parois extérieures (l'oeuf va jouer le rôle de colle). Passer de la dorure également dessus.
- 7 Enfourner une quinzaine de minutes environ. Il faut surveiller que le feuilletage monte bien et qu'il soit bien doré.
- 8 Ma suggestion : les noix de Saint-Jacques et les girolles sont des ingrédients assez chers. Mais il est possible de préparer aussi ces dômes feuilletés avec des escalopes de poulet émincées à la place des St-Jacques et des champignons de Paris à la place des girolles. J'ai ajouté un peu de curry pour parfumer la fondue de poireaux.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

