

## Montgolfière de saint-jacques



Entrée **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 22 mn

*Une entrée de chef qui va faire l'unanimité sur votre table ! Possibilité de congeler la montgolfière avant la cuisson.*

Recette proposée par : Martine VANTORHOUDT

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée - toute prête
- 18 noix de saint-jacques
- 15 cl de champagne - (ou d'un bon vin blanc)
- 25 cl de fumet de crustacés
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 échalotes - moyennes
- 100 g de beurre
- 200 g de choucroute - déjà cuite
- 1 jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Ciselez les échalotes et mettez-les à blondir dans 10 g de beurre dans une casserole moyenne.
- 2 Quand les échalottes sont transparentes, versez le champagne et laissez réduire jusqu'à une consistance de sirop épais.
- 3 Versez alors le fumet de crustacés dans la casserole et laissez réduire des 3/4 environ.
- 4 Versez la crème fraîche, faites bouillir 2 minutes, puis ajoutez le jus de citron et le beurre restant en petits morceaux en fouettant bien. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 5 Arrêtez le feu et laissez refroidir.
- 6 Dans des petites soupières, répartissez la choucroute, déposez dessus 3 noix de Saint-Jacques (si elles sont grosses on peut les couper en 2), puis couvrez de sauce.
- 7 Coupez 6 cercles de pâte feuilletée (je prends une tasse comme coupe-pâte), dorez-les avec un peu d'oeuf battu (au pinceau) et collez-les sur les soupières. Faites bien adhérer. Dorez-les aussi sur le dessus et réservez-les au réfrigérateur 2 heures pour que l'oeuf colle bien la pâte à la soupière (sinon la pâte va se rétracter et tomber dans la soupière).
- 8 Dorez une seconde fois, faites un petit décor sur la pâte feuilletée (attention de ne pas traverser) et cuisez 20 minutes au four à 250°C environ. La vapeur de cuisson de la sauce va faire gonfler la pâte.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

