

Feuilletés de Saint-Jacques au crabe

Les ingrédients pour 4 personnes :

375 g de pâte feuilletée pur beurre
Un peu de lait pour le glaçage
Pour la garniture :
20 g de beurre
2 échalotes finement hachées
6 fines tranches de pancetta (ou de lard fumé) finement hachées
8 belles noix de Saint-Jacques avec leur corail
150 g de chair de crabe
1 pincée de piment de Cayenne
Le zeste finement râpé d'1/2 citron
2 c à s de persil plat ciselé
3 c à s de fromage blanc ou de crème
Sel et poivre du moulin

Dans une casserole faire fondre les échalotes hachées 2 à 3 mn à feu doux avec le beurre. Ajouter la pancetta hachées et laisser cuire 3 mn. Couper chaque noix de Saint-Jacques en 2 ou 3 dans l'épaisseur suivant la grosseur et le corail en 2.

Dans un petit saladier mettre les Saint-Jacques et leur corail, le crabe, la pancetta aux échalotes, le piment de Cayenne, le zeste de citron et le persil. Incorporer le fromage blanc. Assaisonner.

Laver et sécher soigneusement la partie creuse de 4 coquilles (ou prendre des plats à crème brûlée ou des ramequins) et y répartir la préparation. Les poser sur une plaque. Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm et y découper 4 disques de 1 cm plus large que les coquilles ou les plats. Poser ces couvercles sur la garniture et bien souder les bords à la coquille ou au plat. Badigeonner la surface de lait et cuire à four préchauffé à 200° pendant 15 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>