**MILLE-FEUILLE DE BLE NOIR AUX SAINT JACQUES ET AU CRABE BEURRE SAFRANE**

**C'EST TRES FACILE A FAIRE !**

Pour 4 personnes, vous aurez besoin :

8 noix de Saint-Jacques ou 500 g de Saint-Jacques décongelées (comme moi) - 200 g de chair de crabe (en boîte de conserve pour moi) - 30 g d'échalotes ciselées (j'ai mis de l'oignon doux) - 20 cl de vin blanc - 1 pointe de safran en poudre (j'ai mis une pincée de pistils de safran tarnais) - 20 cl de crème liquide - ~~60 g~~ 30 g de beurre fondu chaud -

Pour la pâte à galette : (ou un sachet de préparation toute faite)

250 g de farine de blé noir (sarrasin) - Gros sel gris - poivre - 2 CS d'huile.

**Etape 1 :**

J'ai utilisé un sachet de préparation pour crêpes au sarrazin. Vous pouvez biensûr faire votre pâte à crêpe vous-mêmes. Voici comment procéder :

Préparer la pâte à galette dans un cul de poule (récipient). Délayer la farine de blé noir avec une pincée de gros sel en ajoutant progressivement de l'eau tout en battant jusqu'à ce que votre pâte file (la quantité d'eau dépend de la qualité de la farine. La pâte doit être bien souple). Réservez au frais 1 h.

Je recommande grandement d'utiliser une crêpière multiple où l'on peut faire cuire plusieurs petites crêpes ou une petite poêle à blinis, ce qui évite de découper ensuite des cercles de galette.

Sinon, beurré une poêle au beurre et chauffer fort. Versez votre appareil avec une louche en tournant la poêle pour répandre uniformément. Laisser cuire 1 mn. Retourner 15 s et débarrasser sur un torchon sec. Recommencer l'opération. Découper des cercles de galette de la grandeur de ceux qui vous serviront au montage.

**Etape 2 :**

Mélanger la chair de crabe et l'huile d'olive. Réservez.

Couper les noix de St Jacques en 3 lames ou 2 lames si elles sont petites et les dorer sur une face très rapidement dans une poêle beurrée.

**Etape 3 :**

Après avoir repassé tous le cercles de galette à la poêle et au beurre, ceci afin de les rendre un peu croustillantes, faire le montage en intercalant galette, noix de St Jacques et crabe.

J'ai fait le montage directement dans les assiettes de service que j'ai ensuite mise dans le four.

**Etape 4 :**

Pour faire la sauce : réduire le vin blanc avec l'échalote (ou l'oignon). Ajouter la crème et faire bouillir. Incorporer le beurre et le safran. Je n'ai pas mixé le tout comme indiqué sur la recette.

**Etape 5 :**

Passer les mille-feuilles 4 mn à four chaud.

Servir avec la sauce.