

## COQUILLES ST JACQUES EN COQUE DE PATE

Pour 4 personnes :

8 belles saint-Jacques fraîches ou surgelées  
1 rouleau de pâte brisée  
50 g de beurre  
1 ou 2 échalotes  
2 c.à s. de cognac  
 fines herbes hachées  
sel, poivre et poivre de Cayenne  
8 coquilles creuses de st Jacques qui vont servir de moules



Sur une planche farinée, étalez encore un peu la pâte brisée si besoin puis l'enrouler sur le rouleau à pâtisserie et déroulez-là sur les quatre coquilles st Jacques préalablement beurrées que vous aurez rassemblé. Donnez du "mou" à la pâte pour qu'elle intègre bien l'intérieur des coquilles.

Pressez du bouts des doigts puis découpez autour de chaque coquille à l'aide d'un couteau. Déposez une autre coquille vide par dessus et pressez légèrement.

Cuire 6 min au four th 7/8 préalablement préchauffé. Retirez les coquilles vide puis poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les coquilles de pâte soient dorées.

Lavez les coquilles st Jacques puis les essorer. Coupez les noix blanches en deux dans l'épaisseur.

Faites fondre 40g de beurre dans une poêle et déposez-y les demi noix de st Jacques. Laissez les dorer sur feu doux jusqu'à ce qu'elles aient pris une jolie couleur. Retournez-les alors délicatement à l'aide d'une spatule sur l'autre face. Ajoutez l'échalote hachée et la partie de corail de chaque coquille. Salez, poivrez et Cayenne. Laissez blondir quelques instants.

Arrosez de cognac et faites flamber.

Ajoutez les fines herbes hachées et retirez du feu immédiatement. Répartissez les noix et corail dans les 4 coquilles en pâte et servez.

**NB : ne pas remplir les coquilles de pâtes trop à l'avance pour que la coquille en pâte se désagrège sous le jus des st Jacques.**

~ \* Nicole \* ~

FLAGRANTS DÉLICES BY TAMBOUILLEFAMILY