

## FEUILLETES de St. JACQUES

Pour 6 personnes



**Ingrédients** : 800 gr de pâte feuilletée  
18 noix de St. Jacques  
20 cl de vin blanc  
2 jaunes d'œufs  
2 cuillères à soupe de fines herbes  
6 cuillères à soupe de crème fraîche  
sel, poivre, 1 œuf battu pour dorer

Cuisson : 20mn

Pour décongeler les noix, plongez-les dans un mélange de 2 tiers d'eau et un tiers de lait puis égoutter.

Plongez les noix dans le vin bouillant auquel vous aurez ajouté les fines herbes, sel et poivre.

Faites pocher pendant 8 minutes. Égouttez les.

Abaissez la pâte le plus finement possible, découpez 12 carrés de la taille des coquilles. Beurrez celles ci et déposez y la pâte.

Battez les jaunes d'œufs avec la crème, disposez les noix sur les coquilles et nappez avec le mélange.

Recouvrez chaque coquille d'un carré de pâte en pinçant les bords pour souder. Pratiquez de fines stries de manière à donner l'apparence d'une coquille, badigeonnez d'œuf battu.

Faites cuire 20 minutes à 200° ou thermostat 6.