

## *Feuilleté de St Jacques aux agrumes*

**A déguster avec un Château les Pins Blanc**

### **Le marché**

- 500 g de pâte feuilletée surgelée
- 1 oeuf
- 40 noix de St Jacques
- 30 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive

### **Sauce agrume**

- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 citron
- 1/2 litre de crème fleurette
- 50 g de sucre semoule

### **Fondue de poireaux**

- 8 gros poireaux
- 50 g de beurre
- 1/2 litre de crème fleurette
- sel, poivre

### **Préparation**

#### ***La fondue de poireaux***

Détailler les poireaux en fines tranches. Laver et essorer-les. Les couper pour enlever le restant de terre. Faire revenir les poireaux avec le beurre jusqu'à évaporation de l'eau. Saler poivrer Rajouter la crème et laisser réduire.

#### ***Sauce agrume***

Prélever des zestes sur les agrumes et les couper en petits morceaux. Récupérer le jus des agrumes. dans une casserole, mélanger le zeste avec le jus des agrumes et le sucre.

Laisser cuire 1/4 d'heure à feu doux. Mettre la crème et laisser réduire le tout. Laisser décongeler la pâte. Avec un carton épais, confectionner un patron en forme de coquillage. découper la pâte sur le patron.

Mettre la pâte sur une plaque et la dorer avec le jaune d'oeuf. Cuire à four chaud (180°) pdt 20 min. Faire rissoler les St Jacques dans une poêle avec le beurre et l'huile d'olive. Saler poivrer.

### ***Présentation***

Couper le feuilleté en deux. Mettre le St Jacques sur l'assiette et 2 ou 3 dans le feuilleté. Faire une quenelle de fondue de poireaux. Napper les St Jacques avec la sauce.

***Bon appétit***