Coquilles Saint Jacques lutées à la fenouillette sauvage et asperges

12/05/2015 à 14h31

Par Denis Froc

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 coquilles Saint Jacques creuses
- 24 noix de Saint Jacques
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 12 asperges blanches
- 12 asperges vertes
- sel, poivre
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 tomates cerises
- 100 g de petites pommes de terre cuites à l'eau
- 2 branches de fenouillette sauvage (ou aneth)

Préparation :

- Emincez les oignons nouveaux;
- Emincez les cives des oignons;
- Epluchez les asperges, faites-les cuire à l'eau bouillante salée puis laissez-les refroidir;
- Gardez 8 pointes d'asperges blanches et vertes;
- Coupez le reste des asperges en tronçons d'environ 1 cm;
- Dans une casserole, faites suer les oignons dans l'huile d'olive;
- Ajoutez les tronçons d'asperges, les pommes de terre et les cives émincées. Salez, poivrez;
- Disposez ce mélange dans le fond de 4 coquilles creuses;
- Sur ces légumes, posez les noix de Saint Jacques salées, poivrées et enrobées de fenouillette hachée;
- Terminez la préparation avec 2 pointes d'asperges blanches et vertes, une tomate cerise;
- Recouvrez les 4 coquilles par les 4 autres coquilles creuses;
- Taillez 4 bandes de pâte feuilletée de la longueur de la circonférence des coquilles;
- Enduisez-les de jaune d'œuf à l'intérieur puis collez-les tout autour de la coquille;
- Redorez l'extérieur de la pâte feuilleté avec le jaune d'œuf;
- Faites cuire les coquilles à 220°C pendant 7 à 8 minutes;
- Servez aussitôt.