

Brochette de Saint-Jacques

Par **Abeille de France** - 17 janvier 2012



Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- oeuf
- coquilles St Jacques (3 par personne)
- échalottes
- beurre demi-sel
- miel liquide
- amandes hachées
- 1/2 verre de cidre
- sel, poivre
- Piques en bois
- Idée d'accompagnement : fondue de poireaux

Préparation :

Découper la pâte feuilletée en forme de coquilles. Battre un œuf et enduire la pâte ainsi découpée avant de la faire cuire à four chaud une quinzaine de minutes. Laisser refroidir.

Embrocher trois noix de coquilles St Jacques sur des piques en bois

Dans une poêle, faire rissoler deux échalotes finement ciselées dans un peu de beurre demi sel. Ajouter des amandes hachées et une cuillerée à café de miel liquide.

Lorsque le mélange épaissit, arrêter la cuisson avec un demi verre de cidre; laisser sur feu doux quelques minutes.

Au moment de dresser le plat : Saler et poivrer les brochettes. Les saisir dans du beurre bien chaud deux minutes de chaque côté. Servir avec la sauce au cidre et une fondue de poireaux.