

## *Les Coquilles Saint Jacques au Pomelo cuites en cocottes lutée*

### **INGRÉDIENTS (4 PERSONNES):**

- 4 grosses noix de coquille saint jacques
- 1 botte de mini poireaux (ou 1 poireau entier)
- 1 pce de Pomelo
- Le jus:
- Huile d'olive
- garniture aromatique (échalote, carotte, fenouil, poireaux en petits dés)
- 0,5dl de vin blanc
- 1 Jus de Pomelo
- 2dl de bouillon de légumes ou fumet de poisson
- 15g de beurre
- Quelques pistils de safran
- sel, tabasco
- Montage:
- 200g de feuilletage
- 1 jaune d'œuf

### **PRÉPARATION :**

Prélever quelques zestes du pomelo, les tailler en fine julienne et les blanchir deux fois pour enlever l'amertume. Éplucher le Pomelo, prélever les filets de chair et les réserver.

Laver les poireaux, retirer les feuilles trop vertes et les tailler en biseaux sous forme de petits bâtonnets.

Les déposer dans une casserole avec une noix de beurre et un peu d'eau. Saler et cuire à couvert environ 5 minutes. Lorsque les poireaux sont cuits, les retirer et les laisser refroidir.

#### Le jus:

Faire suer les légumes de la garniture aromatique avec de l'huile d'olive. Déglacer au vin blanc et réduire. Mouiller avec le jus de pomelo et le fond de légumes. Cuire doucement pendant 20 minutes et filtrer.

Réduire ce jus de moitié, ajouter les pistils de safran, assaisonner et monter avec une petite noisette de beurre froid. Réserver.

#### Le montage:

Saler légèrement les noix de St-Jacques.

Ranger les poireaux au fond des cassolettes. Y déposer la noix de coquille Saint-Jacques et la parsemer de quelques zestes et filets de Pomelo. Ajouter un peu de jus au fond de chaque cassolette.

Abaisser le feuilletage à 2mm. Détailler quatre cercles de 15cmØ, puis refermer les cassolettes en collant soigneusement les bords avec le jaune d'œuf.

(Tous les éléments doivent être impérativement froids avant de mettre le feuilletage afin d'éviter que celui-ci se ramollisse). Jusqu'ici tout peut être réalisé d'avance et conservé au frigo!

Au moment, dorer le feuilletage avec un peu de jaune d'œuf dilué à l'eau et déposer les cassolettes dans un plat avec un peu d'eau au fond (bain-marie). Enfourner dans un four préchauffé à 220°C. Compter environ 12 minutes de cuisson et servir immédiatement pour éviter que la Saint jacques ne soit trop cuite!

Les convives auront la surprise du plat et les parfums d'agrumes en cassant la croûte de feuilletage...succès garantis!