

MONTGOLFIERE DE ST JACQUES AUX CEPES OU AUX ESCARGOTS OU AUX MOULES.

POUR 4 PERSONNES

- 16 noix fraîches ou surgelées.
- Un sachet de cèpes surgelés chez Mr Picard ou en bocaux ou déshydratés.
- De la crème fleurette ou de la crème liquide entière.
- 2 plaques de pâte feuilletée surgelée chez Mr Picard.
- 4 petites soupières ou 4 bols.
- 1 jaune d'œuf.
- Beurre.



Préchauffer le four à 190°.

Faire revenir 2 minutes les noix dans le beurre d'un seul côté et réserver.

Faire de même avec les cèpes une fois qu'ils ont rejeté leur eau, les arroser copieusement de crème et laisser bouillir quelques minutes.

Déposer 4 noix par bol et recouvrir du mélange cèpes crème.

Étaler la pâte feuilletée et la découper en cercles d'un diamètre supérieur à celui des bols.

Mettre les cercles de pâte au congélateur.

Poser les cercles congelés sur les bols après avoir passé au jaune d'œuf le bord du bol et les cercles de pâte.

Enfourner pendant 10 mn à 12 mn.

La pâte va gonfler et se souder au bord du bol.

Quand la montgolfière est bien dorée et gonflée, c'est prêt.

Vous pouvez remplacer les st Jacques par des escargots, dans ce cas rajouter de l'ail émincé dans la crème fraîche, ou plus simplement par des moules ou un mélange de fruits de mer.