

## Carrés feuilletés forestiers aux Saint Jacques



4 personnes 25 min 20 min

- 4 carrés de pâte feuilletée (14 x 14 cm)
- 250 g de mousserons (ou girolles, cèpes...)
- 2 échalotes
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 branches de thym
- 4 noix de Saint-Jacques
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

**Nettoyez** et émincez les champignons. Epluchez et ciselez les échalotes. Faites colorer les champignons dans une poêle avec l'huile d'olive. Salez, poivrez. Ajoutez les échalotes. Faites cuire 2 min. Ajoutez la crème et le thym. Poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. **Préchauffez** le four à 210 °C. **Faites colorer** les noix de Saint-Jacques dans une poêle avec le beurre 30 s de chaque côté. Salez légèrement. **Répartissez** le mélange aux champignons au centre des 4 carrés de pâte feuilletée disposés sur une plaque. Déposez une noix de Saint-Jacques. Rabattez chaque pointe vers le centre. Soudez-les en les pinçant. Badigeonnez chaque carré de jaune d'œuf délayé avec 1 cuil. à c. d'eau. Enfournez pour 15 min. **Servez** chaud avec une salade.