

# RECETTE SALÉE

Nombre de pièces : 12 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



## Feuilleté aux girolles, St Jacques et pointes d'asperges

### > Préparation

- Peler les asperges et les cuire 6 à 8 min à la vapeur. Les plonger dans l'eau froide, couper les pointes puis les égoutter sur une grille.
- Nettoyer les girolles, couper les plus grosses en morceaux. Emincer l'oignon. Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans 2 càs d'huile, ajouter les girolles et les laisser rendre leur eau (lorsque toute l'eau est évaporée, les girolles sont cuites).
- Mélanger la crème et les jaunes d'œufs, saler, poivrer puis verser cette préparation sur les champignons. Cuire 2/3 min tout en mélangeant. Réserver.
- Découper les feuilles de brique superposées en 12 carrés. Badigeonner avec un peu d'huile et cuire 5/6 min dans un four préchauffé à 180°C (Th 6). Attention, il faut surveiller la cuisson.
- Saisir les noix de St Jacques 1 à 2 min de chaque côté dans une poêle très chaude avec un peu de beurre.
- Monter les feuilletés en prenant un carré de feuille de brique ouverte en deux. Sur le premier morceau mettre des girolles à la crème puis une noix de St Jacques, puis trois pointes d'asperges. Saler, poivrer et recouvrir avec le deuxième morceau de feuilletage.
- Servir immédiatement.

### Ingrédients

- 1 botte de petites asperges vertes
- 1 paquet de feuilles de brique
- 1 kg de girolles
- 1 oignon
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 2 jaunes d'œufs
- 12 grosses noix de St Jacques
- Beurre
- huile de tournesol
- Sel, poivre