

Croûte de saint-jacques et Fourme d'Ambert



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

16 noix de saint-jacques

1 carotte

1/2 boule de céleri-rave

1/2 oignon

1 blanc de poireau

200 g de pâte feuilletée

50 g de beurre

1 jaune d'oeuf

Pour la sauce :

300 g de [Fourme d'Ambert](#)

20 cl de vin blanc

1 cuillère à soupe de fumet crustacé

20 cl de crème liquide

Sel et poivre

4 plats individuels en porcelaine à feu

Préparation

Préparez la sauce. Retirez la croûte de la Fourme d'Ambert et coupez-la en morceaux. Dans une casserole mettez la Fourme d'Ambert, le vin blanc, la crème liquide, le fumet de crustacé, le sel, le poivre et faites réduire pendant 10 minutes à feu doux en remuant. Réservez. Lavez, épluchez et taillez en julienne, l'oignon, la carotte, le céleri-rave et le poireau.

Faites-les revenir au beurre pendant 10 minutes dans une sauteuse à couvert, salez et poivrez. Coupez en deux les noix de saint-jacques dans le sens de l'épaisseur et réservez.

Découpez 4 cercles un peu plus grands que les plats dans la pâte feuilletée. Préchauffez le four à 200°. Dressez les plats en disposant les légumes, les noix de saint-jacques, la sauce et fermez avec le cercle de pâte feuilletée. Mélangez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonnez à l'aide d'un pinceau la pâte feuilletée. Mettez au four et laissez cuire 20 minutes.

Servez aussitôt.

Une recette selon Marc Labourel.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine à la fourme d'Ambert :

* [Joue de boeuf, Fourme d'Ambert, lentilles du puy – recette](#)

* [Saumon de fontaine poêlé, émincé d'endives à la Fourme d'Ambert](#)

* [Carpaccio d'espadon à la Fourme d'Ambert – recette](#)

* [Croûte de saint-jacques et Fourme d'Ambert – recette](#)

* [Fourme d'Ambert et saumon à la Russe façon tapas – recette](#)

- * [Fourme d'Ambert et banane en tapas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert sur huîtres chaudes pour l'apéro – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en verrine et frites d'Ignames – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en trilogie – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en 3 petites entrées croustillantes – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en terrine – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et duo de la mer en aumônière – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et mousse de St Jacques et saumon façon fondant](#)
- * [Fourme d'Ambert en tourte – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et lard croustillant en Cappucino andalou – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en raviole décliné autour d'un oeuf poché et son flan](#)
- * [Fourme d'Ambert, boudin aux escargots et endives au miel en Charlotte](#)
- * [Fourme d'Ambert sur magret de canard et mille-feuille de chou vert](#)
- * [Fourme d'Ambert et coeur de magret de canard – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert façon Burger – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert façon raviolis frits – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en farce de volaille, cuisses rôties et gateau de pomme de terre à la crème de fourme – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et noix de St Jacques en ballotine de volaille](#)
- * [Fourme d'Ambert sur Curry de gambas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et poires en tarte fine – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en mousse sur lit de poires au vin – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et myrtilles en cake – recette](#)
- * [Saint Nectaire en crème et royales à la fourme d'Ambert – recette](#)

RECETTE FOURME D'AMBERT – recette à la fourme d'Ambert – [RECETTE FOURME AMBERT](#)