

SAINT JACQUES EN PAPILOTES DE BRICK

Pour 6 personnes :

- 12 NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES
 - 12 feuilles de brick
 - 3 cuillères à soupe de crème épaisse
 - 60 g. de beurre
 - 12 brins de persil plat
 - ½ botte de ciboulette
 - sel, poivre
- ✓ Rincez les noix des coquilles Saint Jacques sous l'eau courante froide, éponger-les soigneusement dans du papier absorbant puis coupez –les en deux dans l'épaisseur. Effeuillez le persil et ciselez-le.
- ✓ Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, et faites dorer les rondelles de coquilles Saint Jacques pendant 1 min. de chaque côté à feu vif. Salez et poivrez. Ajouter la crème et le persil ciselé, mélangez 30 secondes puis retirez du feu
- ✓ Préchauffez le four à th.8 (240°).
Faites fondre le reste de beurre dans une petite casserole.
Pliez les feuilles de brick en deux.
Garnissez le centre de chacune de deux rondelles de Saint Jacques et de sauce à la crème.
Enroulez les feuilles et fermez les extrémités avec des brins de ciboulette. (*pour assouplir les brins de ciboulette les plonger 10 secondes dans l'eau bouillante.*)
- ✓ Posez ces papillotes dans un plat à four, badigeonnez-les de beurre fondu, enfournez pour 5 à 6 min. pour faire dorer les papillotes.
- Servez aussitôt.

Bon appétit !

Marie Françoise Goron anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!
Adresse des envois : Marie Françoise Goron, 43 chemin de la Croix Pivort, 69110 Ste Foy lès Lyon
mf.goron@free.fr.

Solution à l'énigme de la page « Carnet d'humour, carnet d'humeur » :

« Vous donnez les clés de la voiture au médecin pour qu'il emmène la vieille femme à l'hôpital et vous attendez l'autobus avec la personne de vos rêves. »