

## RECETTE

# aumônière de st-jacques aux fruits de la passion

Portions: 4

*L.thierry*

16 noix de st-jacques  
1 mangue fraîche  
1 décilitre huile d'olive  
5 fruits de la passion  
fond de volaille  
1 décilitre crème  
Pâte À Crêpes 125 grammes farine  
2,5 décilitres crème / *Lait*  
2 oeufs  
25 grammes beurre  
1 pincée sel  
1 pincée poivre de cayenne  
huile pour la cuisson

1. Versez la farine dans un saladier, creusez une fontaine et cassez-y les œufs.
2. Mélangez le tout et incorporez 5 cuillères à soupe de lait. Continuez à mélanger l'aide d'une spatule en ajoutant progressivement le restant du lait, le sel et le poivre de Cayenne.
3. Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien. Couvrez le saladier d'un linge et laissez reposer la pâte une demi-heure.
4. Huilez une poêle et chauffez-la à feu vif. Versez-y une fine couche de pâte tout en inclinant la poêle en tous sens pour bien répartir la pâte.
5. Réduisez la source de chaleur. Détachez la crêpe lorsque les bords sont colorés. Retournez-la et faites dorer l'autre côté. Cuisez toutes les crêpes de cette façon et réservez.

**LA SAUCE:** Faites revenir les échalotes et le corail des st-jacques avec l'huile d'olive, ajouter le jus des fruits de la passions et le bouillon de volaille, laisser cuire doucement pendant 20 min. passer au chinois et crémier, rectifier l'assaisonnement.

**MONTAGE:** Disposer les noix de st-jacques assaisonner sur les crêpes et refermer avec l'aide d'un cure-dent.

Faites revenir la mangue avec l'huile d'olive 2 à 3 minutes et poivrez. Passer les aumônières au four pendant 10 minutes environs à 180 °C.

**DRESSAGE:** Disposer dans une assiette creuses la mangue au milieu, poser dessus l'aumônières et la sauce dessus.