

## **FEUILLETES DE ST JACQUES AU BEURRE DE FRUITS DE LA PASSION**

Ingrédients pour 8 personnes :

8 belles noix de St Jacques

400 g de pâte feuilletée

1 œuf

Un peu de piment d'Espelette, fleur de sel, curcuma, 5 épices, beurre fondu

Sel, poivre

250 g de beurre

2 c à soupe de miel liquide

5 mangues

1 petite boîte de litchis au sirop

10 cl de vinaigre de fruits de la passion

Un peu de sirop de canne

Etaler la pâte feuilletée. La découper en 16 carrés de 10 cm de côté.

Déposer une noix de St Jacques sur 8 carrés préalablement badigeonnés de beurre fondu et assaisonnés de fleur de sel et de piment.

Battre l'œuf en omelette, en passer sur le tour des 8 carrés préparés. Recouvrir avec les 8 carrés restants, appuyer sur le tour pour souder et passer le l'œuf sur toute la surface des feuilletés.

Mélanger le poivre, les 5 épices et le curcuma en quantité égale et répartir sur les feuilletés. Réserver au froid.

Préchauffer le four à 200° (th 6/7).

Faire réduire dans une casserole, le vinaigre de fruits de la passion jusqu'à obtenir la valeur d'une cuillère à soupe. Puis, incorporer petit à petit les 250 g de beurre en fouettant. Ajouter le miel, saler, poivrer.

Eplucher 3 mangues, les découper en lamelles et les faire cuire au beurre avec un peu de sirop de canne et du poivre. Mixer pour obtenir une compote.

Découper les 2 mangues restantes en lamelles, les déposer sur une plaque à four beurrée.

Faire revenir rapidement les litchis égouttés au beurre. Poivrer.

Disposer les feuilletés sur la plaque du four avec les lamelles de mangues et cuire pendant environ 10 mn.

Dresser chaque assiette avec un feuilleté, des lamelles de mangues, de la compote et des litchis. Ajouter un filet de sauce.