

Feuilletés de noix de Saint-Jacques et Lentilles vertes du Puy

Les fêtes de Noël approchant à (très) grand pas, je vous propose aujourd'hui une petite entrée qui pourrait être servie lors de votre prochain repas de fête ! J'adore les **noix de Saint-Jacques**, et il m'est venu l'idée de les associer à des lentilles. Mais pas n'importe quelles lentilles bien évidemment ! Les [Lentilles Vertes du Puy](#) ! Ces lentilles, cultivées dans la région du Puy-en-Velay depuis 2 000 ans, sont les seules légumineuses qui n'ont pas besoin d'être réhydratées toute une nuit avant de les cuire. La **Lentille Verte du Puy**, légume sec désormais AOP (appellation d'origine protégée), a une peau plus fine que ses cousines, ce qui permet une cuisson bien plus rapide, et ça forcément, moi ça m'intéresse ! Je vous laisse découvrir ce mélange ultra goûteux qui j'espère vous inspirera pour les fêtes de Noël et je vous invite aussi à découvrir une recette très originale d'une consœur blogueuse que j'adore : le [burger aux lentilles vertes de RoseandCook](#), recette que je vais tester très bientôt et dont je vous dirais des nouvelles !

Si d'ici là nous n'avons pas l'occasion de nous 'revoir', je vous souhaite à tous de très bonnes fêtes de fin d'année ! A bientôt !



Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

90 g de Lentilles vertes du Puy

Du gros sel pour la cuisson des lentilles

1 rouleau de pâte feuilletée prêt à dérouler

1 œuf

4 noix de Saint-Jacques

1 demi-orange non traitée

1 grosse noix de beurre pour la cuisson des Saint-Jacques

Quelques pincées de fleur de sel de Guérande et du poivre



Préparation :

1. Dans une casserole, commencez par cuire les 90 g de lentilles vertes dans deux fois leur volume d'eau froide, avec une pincée de gros sel, pendant une quarantaine de minutes.
2. Pendant ce temps, préparez les noix de Saint-Jacques en enlevant le nerf et le corail.
3. Prélevez ensuite le zeste de la moitié d'orange, réservez. Dans un petit bol, battez l'œuf avec un peu d'eau à l'aide d'une fourchette. Réservez aussi.
4. Préchauffez votre four à 225°C (th.7-8).
5. Étalez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four.
6. Déroulez votre pâte feuilletée puis découpez des ronds de pâte de la taille d'une coquille Saint-Jacques. Déposez ensuite ces ronds sur votre plaque du four. Pour une présentation plus originale, vous pouvez aussi mettre les ronds de pâte feuilletée directement à l'intérieur des coquilles creuses des Saint-Jacques (préalablement beurrées ou recouvertes de papier sulfurisé).
7. A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez les ronds de pâte feuilletée d'œuf battu.
8. Une fois les lentilles cuites, égouttez-les puis déposez l'équivalent de 2 cuillères à soupe dans chaque petit feuilleté.
9. Enfournez le tout pendant une dizaine de minute, jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit cuite et dorée.
10. Quelques minutes avant la fin de la cuisson au four, faites cuire les noix de Saint-Jacques : Dans une poêle, faites fondre une bonne noix de beurre avec les zestes d'orange. Déposez les noix de Saint-Jacques dans la poêle pour faites-les dorer à feu vif pendant 1 minute. Retournez-les puis faites dorer l'autre face pendant à nouveau une minute. A la fin de la cuisson, poivrez les noix de Saint-Jacques puis parsemez-les de fleur de sel de Guérande.
11. Enfin, déposez les noix de Saint-Jacques sur les feuilletés aux lentilles et servez bien chaud !