

# Tartelettes de pétoncles et cèpes

 [cuisinedegut.net/2020/10/06/tartelettes-de-petoncles-et-cepess/](https://cuisinedegut.net/2020/10/06/tartelettes-de-petoncles-et-cepess/)

Gut

il y a 1 jour

## INGRÉDIENTS

\*\*\*\*\*

*200 gr de noix de pétoncle*

*3/4 petits cèpes frais*

*Huile d'olive*

*2 gousses d'ail*

*Ciboulette*

*1 pâte feuilletée pur beurre (pour moi escargot)*

*1 jaune d'oeuf avec un peu de lait pour la dorure*

*Fleur de sel – Poivre au moulin*



## PRÉPARATION

1. Commencer par nettoyer les cèpes à l'aide d'un sopalin mouillé après avoir couper leur base pour les débarrasser éventuellement de la terre
2. Couper ensuite les cèpes en petits morceaux. Réserver
3. Bien éponger les noix de Pétoncle avec un Sopalin. Réserver
4. Eplucher l'ail et l'échalote et les ciseler.
5. Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et ajouter l'ail et les noix de pétoncles.
6. Cuire à feu vif pour qu'elle prennent de la couleur en remuant régulièrement la poêle.
7. Lorsqu'elles commencent à être dorées, ajouter les cèpes et poursuivre la cuisson à feu vif.
8. Lorsque les cèpes sont dorés, ajouter la ciboulette puis débarrasser dans une assiette.
9. Sortir votre pâte du réfrigérateur et au bout de 5 minutes l'étaler avec le rouleau à pâtisserie
10. Découper des ronds de pâte plus grands que le moule puis
11. Foncer les tartelettes et rouler un peu les bords.
12. Ajouter le mélange Pétoncles et cèpes dans chaque tartelette.
13. Préchauffer le four à **200° c**
14. Mélanger le jaune d'oeuf avec une larme de lait
15. Badigeonner le dessus des tartelettes avec le mélange avec un pinceau
16. Lorsque le four est chaud enfourner et cuire **30 minutes**
17. Déguster dès la sortie du four avec une salade verte ou tout autre salade

## CONSEILS ET ASTUCES

---

---

1- Si vous n'aimez pas les cèpes car vous les trouvez visqueux alors choisissez des cèpes jeunes ! Leur mousse est pratiquement blanche. Plus elle est teintée plus le cèpe est vieux. Par contre il aura moins de saveur !

2- Cuire les cèpes et les pétoncles à feu vif en remuant la poêle régulièrement pour éviter qu'ils n'attachent, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

3- Au four mettre une feuille d'aluminium à mi cuisson pour éviter que les cèpes et pétoncles ne brûlent

---