

## Millefeuille de galettes de blé noir aux Saint-Jacques et fenouil, sauce à l'orange

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 fenouils moyens

5 cl d'huile d'olive

Les zestes d'une 1/2 orange

60 g de beurre + beurre pour les galettes de blé noir

8 galettes de blé noir de 26 cm de diamètre

1 peu de beurre

16 belles noix de Saint-Jacques avec corail ou 20 moyennes

25 cl de jus d'orange fraîchement pressé + 4 c à s

1 c à c de jus de citron

1 c à c de miel

Quelques zestes d'orange et vert de fenouil pour la décoration

Quelques heures avant de faire la recette faire macérer les zestes d'une demi-orange dans 5 cl d'huile d'olive.

### Cuisson du fenouil :

Enlever la feuille extérieure des fenouils, couper les extrémités en réservant du vert, puis couper les en 8 dans la longueur et les quartiers obtenus en lamelles.

Dans une sauteuse mettre l'huile d'olive parfumée à l'orange à chauffer et ajouter les lamelles de fenouils avec les zestes d'orange de l'huile, saler et poivrer, remuer 2 à 3 mn et ajouter 4 c à s de jus d'orange.

Couvrir et cuire 20 mn environ à feu doux jusqu'à ce que le fenouil soit fondant. Retirer le couvercle et continuer la cuisson à découvert quelques minutes si nécessaire pour faire évaporer le jus restant.

Réserver.

Dans les galettes de sarrasin découper des cercles de 9-10 cm de diamètre à l'emporte-pièce ( 4 cercles par galette ) ou en vous aidant d'un verre ou d'un bol. Passer les cercles obtenus à la poêle dans du beurre et réserver.

Pour la sauce, filtrer le jus d'orange pour retirer la pulpe et le mettre dans un casserole à feu moyen pour le réduire presque des 3/4.

Ajouter alors le miel et le jus de citron et monter la sauce avec les 60 g de beurre froid coupé en dés tout en fouettant. Maintenir la sauce au chaud.

Poêler rapidement les noix de Saint-Jacques des 2 côtés, les assaisonner et les réserver. La cuisson se terminera au four.

Monter les millefeuilles sur une plaque à four antiadhésive en superposant 2 cercles de galette, du fenouil, 2 autres cercles, 3 noix de Saint-Jacques, 2 cercles, du fenouil et terminer par 2 cercles et 1 Saint-Jacques. Mettre à four chaud 180° pendant 4 mn environ. Servir à l'assiette avec un cordon de sauce à l'orange et décorer avec des zestes d'orange et du vert de fenouil.

Vous pouvez préparer le fenouil à l'avance de même que les cercles de galette. Pour la sauce vous pouvez aussi faire la première partie puis au dernier moment monter la sauce au beurre après l'avoir réchauffée.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>