 **Bouchées aux Saint-Jacques**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/bouchees-aux-saint-jacques-p1180722-r.jpg) **Pour 14 Bouchées aux Saint-Jacques  
Les biscuits :  
- 65 g de farine**  
**- 2,5 g de levure chimique**  
**- 60 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 50 g de beurre mou  
- 1 pincée de** [**piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)

**1 plaque tapissée de papier cuisson**  
**Repos au réfrigérateur : 2 heures ou au congélateur : 30 minutes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger la farine, la levure et le parmesan.  
Pétrir rapidement en ajoutant le beurre mou et le piment d'Espelette.  
Former un boudin et l'emballer dans un papier film.  
Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur ou comme moi, 30 minutes au congélateur.  
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, la couper en rondelles de 7 à 8 mm d'épaisseur.  
Les déposer sur la plaque en les espaçant bien.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Faire glisser le papier cuisson sur le plan de travail et laisser refroidir.

**La garniture :**Si comme moi vous utilisez des noix de Saint Jacques surgelées, laissez-les décongeler en les couvrant d'un mélange d'eau et de lait. Les égoutter et les sécher dans un papier absorbant.

**- 7 noix de** [**Saint-Jacques**](https://recettes.de/saint-jacques) **sans corail**  
**- 150 g de fromage** [**Saint-Morêt**](https://recettes.de/saint-moret)  
**-** [**Ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- Piment d'Espelette** **- Fleur de sel**  
**- Huile d'olive**

Laver, sécher et ciseler la ciboulette pour en obtenir 2 cuillerées à café.  
Mélanger à la fourchette le fromage et la ciboulette.  
Juste avant le service, couper les noix de saint Jacques en deux dans l'épaisseur.  
Les [**snacker**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) rapidement dans une goutte d'huile chaude.  
Les déposer sur une assiette et les laisser tiédir.  
Répartir la préparation sur 14 biscuits   
(le reste peut être congelé s'il n'a pas déjà été dévoré!)  
Déposer une demi-noix de Saint-Jacques sur chaque biscuit.  
Saupoudrer de piment d'Espelette et de fleur de sel.  
Décorer de ciboulette.  
Servir immédiatement.