

FEUILLETÉ AUX FRUITS DE LA MER

Recette pour 4 personnes

Ingrédients 8 pétoncles coupés en demi
8 crevettes coupées en quatre
2 queues de homard coupées en quatre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
300 ml de crème à cuisson 35 %
1 cuil. à soupe de pâte de tomate
100 ml de brandy ou cognac
1 échalote française hachée
1 cuil. à soupe de persil haché
2 tomates cerises coupées en quartiers
1 pincée de poivre de Cayenne
100 ml de vin blanc et eau
8 moules
4 palourdes
Sel
Poivre blanc
Pâte feuilletée commerciale

Méthode

À savoir Vous pouvez faire avec la pâte feuilletée des formes rondes, carrées ou rectangulaires ou les acheter déjà faites.

Dans un poêlon de bonne grandeur, ajouter le vin blanc et l'eau.
Mettre les palourdes, faire chauffer à couvert et à mi-cuisson, ajouter les moules.
Lorsqu'elles seront ouvertes, retirer du feu et les laisser en attente.

À savoir Cette étape terminée s'appellera appareil aux fruits de la mer.
Dans un poêlon avec l'huile d'olive, faire revenir l'échalote hachée, les pétoncles, la queue de homard et les crevettes environ 2 minutes.
Déglacer au brandy ou cognac et laisser réduire une minute.
Ajouter la crème, la pâte de tomate, le poivre de Cayenne et laisser réduire pour avoir une consistance de sauce.
Vérifier l'assaisonnement, saler et poivrer.

Dressage et décoration

Retirer le couvert de vos feuilletés et vider le centre.
Sur quatre assiettes à entrée, placer au centre le feuilleté et remplir avec l'appareil aux fruits de la mer. Placer sur le rebord de l'assiette une branche de persil et deux morceaux de tomates de chaque côté du thym.
Décorer avec deux moules et une palourde et placer le couvert de la pâte feuilletée de biais.

Chef Croze