

VOILIER DES MERS

Plat de résistance pour 4 personnes

Ingrédients 2 noix de coco : gratter la surface, couper en deux à l'aide d'une scie et évider l'intérieur. Bien nettoyer à l'eau chaude et réserver.
1 paquet de pâte feuilletée commerciale
4 bâtonnets de bois
8 grosses pétoncles coupées en quatre
8 crevettes grosseur 21/25 ou autres, coupées en quatre
8 crevettes grosseur 16/20 pour la décoration
2 queues de homard coupées en quatre
16 palourdes
8 moules
1 1/2 tasse de riz cuit
50 ml de cognac ou brandy
50 ml de vin blanc sec
1 échalote française hachée finement
1 c. à soupe de persil haché
1/2 tasse de poivrons de couleurs en petits dés
300 ml de crème 35% à cuisson
Beurre manier pour la finition de la liaison de la sauce

Méthode

Abaisser la pâte feuilletée à 1/4 de pouce et faire une toile à l'aide d'un couteau. Faire des croisillons sur la toile et mettre à l'aide d'un pinceau de la dorure (jaune d'œuf avec eau). Enfourner à 375F, cuire jusqu'à ce que la pâte lève et qu'elle soit dorée. Dans un poêlon, ajouter un filet de vin blanc et 1/3 d'eau. Mettre les palourdes, chauffer à couvert et ajouter les moules à mi-cuisson. Lorsqu'elles seront ouvertes, retirer du feu et les laisser en attente.

Appareil aux fruits de mer

Dans un poêlon, mettre de l'huile d'olive et faire revenir les crevettes, le homard, les pétoncles et l'échalote française environ 2 minutes. Retirer les fruits de mer et mettre en attente. Déglacer le poêlon avec le vin blanc et le brandy, ajouter la crème, saler et poivrer. Réduire pour obtenir une sauce ou lier avec un beurre manié. Ajouter les fruits de mer dans la sauce, puis le persil haché.

Dressage

Au centre de l'assiette, déposer un peu de purée de pommes de terre pour faire tenir la noix de coco. Dans la noix, mettre à demi le riz cuit chaud et ajouter l'appareil de fruits de mer. Insérer un bâtonnet de bois dans la voile pour le mat et piquer sur les fruits de mer. Entourer de grosses crevettes, moules et palourdes.

