

Fruits de mer sauce crème à la fleur d'ail de la Ferme du Bon Temps

Portions: 4

Ingrédients

60 moules
40 palourdes
12 pétoncles
16 crevettes (couper en 4)
1/2 lb (225 g) de saumon frais (couper en 8 cubes)
1/2 lb (225 g) de flétan frais (couper en 8 cubes)
8 champignons de grosseur moyenne (couper en quartiers)
Huile d'olive
1 échalote française
1 c. à soupe (15 ml) de fleur d'ail
1/2 tasse (125 ml) de vin blanc sec
2 1/2 tasses (600ml) de fumet de poisson
1 1/2 tasse (375 ml) de crème à cuisson 35%
4 branches d'aneth
Sel et poivre



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Ciseler finement l'échalote. Dans une casserole, ajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir l'échalote sans coloration. Ajouter les moules, les palourdes, le vin blanc, le fumet de poisson. Lorsque les coquillages sont ouverts, les décortiquer (réserver 8 moules et 8 palourdes avec leurs coquilles pour la décoration). Filtrer et réserver le jus de cuisson.

Dans une poêle, ajouter l'huile d'olive et faire colorer les pétoncles, réservé de côté.
Dans la même poêle, faire revenir les crevettes, les champignons, les poissons, saler et poivrer légèrement. Réserver de côté. Déglacer la poêle avec 2 tasses (500 ml) du jus de cuisson des coquillages, ajouter la fleur d'ail, la crème et laisser réduire. Sinon, porter le liquide à ébullition et faire la liaison avec un féculent. Réchauffer les fruits mer dans la sauce quelques secondes

Dresser les fruits mer dans les bols, poser par dessus les pétoncles, les moules et palourdes non décortiquées. Terminer avec une branche d'aneth et poivre du moulin.

Chef Christian Croze