

La Marmite de Claude

BOUCHEE DE LA MER

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

6 bouchées feuilletées
3 échalotes
1 oignon et demi
0,8 kg de moules
8 langoustines crues
0,250 kg de crevettes roses cuites
0,200 kg de pulpe de tomate
bouquet garni
30 cl de vin blanc sec
6 c à s de cognac
30 cl de crème fraîche liquide
30 g de beurre
18 noix de St Jacques
3 c à s d'huile
sel - poivre

RECETTE

Éplucher et hacher oignon et échalotes.

Dans une grande casserole, faire ouvrir les moules avec le bouquet garni, le vin blanc et la moitié du hachis oignon et échalotes, poivrer. Les égoutter, filtrer le jus de cuisson et y mettre à pocher 5 mn les St Jacques.

Décoquiller les moules. Mettre les langoustines dans une cocotte, ajouter du poivre, le reste du hachis d'échalotes et d'oignon, le cognac, la pulpe de tomate et le jus de cuisson des moules et des St Jacques . Couvrir et faire cuire à feu doux 6 mn.

Retirer les langoustines et faire cuire encore 10 mn . Filtrer le jus de cuisson. Réserver.

Décortiquer les langoustines . Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et mettre à dorer les langoustines, les moules, les noix de St Jacques et les crevettes.

Ajouter au jus de cuisson des langoustines, la crème fraîche et les fruits de mer.

Rectifier l'assaisonnement.

Laisser épaissir la sauce.

Faire réchauffer les bouchées au four à 150 °.

Garnir les bouchées de la préparation et servir chaudes.