

West Coast Sea Products Ltd

Dee Walk, Kirkcudbright, Dumfries & Galloway, Scotland, DG6 4DQ

Tel: 01557 330789 Fax: 01557 331595

Email: info@westcoastseaproducts.co.uk WebSite: www.westcoastseaproducts.co.uk

Feuilletés aux fruits de mer

Pour 4 personnes

4 bouchées d'environ 10cm de diamètre

Garniture:

4 Noix de coquilles St Jacques ou 16 Noix de pétoncles

150ml de lait

10g de beurre

2 échalottes finement hâchées

50g de champignons finement émincés

2 cuillerées à café de farine

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

275g de crevettes roses

Nappage:

25g de beurre

2 cuillerées à soupe de mie de pain

5g de noix (fruits !) concassées

persil

Pochez les noix de St Jacques dans le lait pendant environ 4 à 5 minutes puis enlevez du feu.

Faites fondre le beurre dans une petite poêle et faites revenir les échalottes et les champignons pendant 3 à 4 minutes. Versez la farine en pluie. Cuisez pendant 2 minutes.

Ajoutez le lait de cuisson des noix et faites bouillir.

Incorporez la crème fraîche, le sel, le poivre, les noix de St Jacques et les crevettes roses.

Répartissez la préparation obtenue dans les bouchées.

Faites fondre 25g de beurre, ajoutez la mie de pain et les 5g de noix concassées. Versez sur les bouchées et mettez au gril jusqu'à ce qu'elles brunissent.

Servez immédiatement avec un demi-citron par assiette.