

CASSOLETTE MARINE AUX ST-JACQUES

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 6 personnes :

temps de préparation : 30 min temps de cuisson : 25 min

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 18 noix de St-Jacques avec corail (selon votre goût)
- 300 g de crevettes
- 1 filet de cabillaud de belle taille
- 1 carotte
- 1 poireau
- 6 tranches de chorizo
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cube de court-bouillon
- 30 cl de crème liquide (allégée possible)
- qqs copeaux de parmesan
- brins de safran (facultatif)
- sel, poivre

Dans la pâte feuilletée, couper 6 cercles au diamètre légèrement supérieur à celui des cassolettes.

Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, mettre au frais.

Si vous utilisez des noix de St-Jacques congelées, les mettre dans un saladier et les couvrir de lait afin de les décongeler.

Éplucher et laver la carotte. La tailler en julienne.

Laver le poireau et couper le blanc en lamelles.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire blanchir la julienne de carottes 5 min, égoutter.

Dans une autre casserole, faire de même avec le poireau, égoutter.

Ôter la carcasse des crevettes, mettre de côté.

Dans une casserole, mettre les carcasses avec le verre de vin blanc, couvrir d'eau et ajouter le cube de court-bouillon.

Faire cuire à feu doux environ 20 min.

Filter le jus de cuisson en écrasant bien les carcasses de façon à récupérer le maximum de jus.

Faire blanchir le filet de cabillaud 5 min dans une casserole d'eau bouillante.

Égoutter.

Couper les tranches de chorizo en fins bâtonnets.

Dans une casserole, faire réduire le fumet de crevettes avec la crème liquide. Saler, poivrer.

Dans chaque cassolette, mettre la julienne de légumes, les crevettes, 3 noix de St-Jacques, des morceaux de cabillaud, qqs bâtonnets de chorizo, napper de sauce, couvrir de copeaux de parmesan et de brins de safran.

Laisser refroidir.

Seulement lorsque l'intérieur des cassolettes est froid, badigeonner le contour extérieur des cassolettes d'un peu d'eau. En effet, si la garniture est encore chaude, le chapeau s'affaissera à la cuisson.

Appliquer un cercle de pâte feuilletée, en appliquant bien sur les bords pour faire adhérer la pâte.

Badigeonner avec un pinceau trempé dans du lait ou dans un jaune d'oeuf battu.

Faire cuire 25 min environ dans un four th. 6 (180°).

Servir dès la sortie du four.

