Entrées chaudes aux produits de la mer

Pétoncles et crevettes en sabayon de tomates

20 min	5 min	15 min	0	274
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des pétoncles et crevettes

1. Décortiquer les crevettes et les réserver.
2. Ciseler le persil.
3. Verser les jaunes d'oeuf et le vin blanc dans une petite casserole.
4. Sur feu doux, fouetter énergiquement le mélange sans arrêt.
5. Retirer la casserole du feu pour maîtriser la chaleur car si la température est trop élevée, les jaunes risquent de coaguler. Vérifier la température : on doit pouvoir poser la main sur la casserole sans se brûler.
6. Le sabayon est cuit lorsque le mélange est épais, mousseux et qu'il a doublé de volume. Cette opération prend environ 10 minutes.
7. Assaisonner de sel et de piment d'espelette puis ajouter la crème.
8. Sur feu moyen, faire revenir dans une poêle huilée, les pétoncles et les crevettes décortiquées pendant 2 minutes.
9. Hors du feu, ajouter le persil et les dés de tomate

Ingrédients
pour 4 personnes

- 200 g **Pétoncle(s)**
- 200 g **Crevettes roses**
- 5 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 100 ml **Vin blanc**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Sel**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Huile d'olive**
- 12 **Tomate(s) confite(s)**
- 1 c. à soupe **Persil plat**
- 4 c. à soupe **Parmesan**

confite.

10 Répartir la garniture dans les ramequins, recouvrir de sabayon et parsemer de parmesan.

Étape 2

Dressage

1 Gratiner les sabayons quelques minutes sous le grill du four. Servir immédiatement.