



Bricks, beignets, feuilletés

Bouchées à la reine version marine



55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

524

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

6 Bouchée(s) de pâte feuilletée

500 g **Moules**

500 g **Coques**

12 unité(s) entière(s)

Praires

12 unité(s) entière(s)

Palourdes

20 cl **Vin blanc**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

2 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

30 g **Beurre**

30 g **Farine**

1 botte(s) **Aneth**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des fruits de mer

- 1 Laver les fruits de mer à grande eau et les égoutter.
- 2 Ebarber les moules.
- 3 Mettre les moules dans une cocotte sur feu vif pendant 6 à 8 minutes et les laisser s'ouvrir en les tournant souvent.
- 4 Lorsqu'elles sont toutes ouvertes, les retirer de la cocotte à l'aide d'un écumoire et les disposer dans une passoire afin qu'elles s'égouttent.
- 5 Mettre les praires et les palourdes dans la cocotte pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent puis les disposer dans la passoire.
- 6 Mettre les coques dans la cocotte pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent puis les disposer dans la passoire.
- 7 Oter la cocotte du feu.
- 8 Enlever les coquilles des fruits de mer.

Étape 2

Préparation des bouchées à la reine de la mer

- 1 Mettre les bouchées de pâte feuilletée à chauffer au

four à 140°C (Th.4-5) pendant 5 à 6 min.

- 2 Filtrer le jus des coquillages et le reverser dans la cocotte.
- 3 Verser le vin et remettre la cocotte sur feu vif.
- 4 Laissez réduire 10 minutes.
- 5 Assaisonner et ajouter la farine puis la crème et le beurre tout en mélangeant avec le fouet.
- 6 Mettre sur feu doux et incorporer les jaunes d'œufs en fouettant.
- 7 Ajouter les coquillages et mélanger délicatement pendant 2 à 3 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Au moment de servir, verser dans les bouchées de pâte feuilletée chaudes la garniture de la mer et décorer d'aneth ciselé.