

Bouchées aux fruits de mer

Pour 4 personnes.

100 g de crevettes grises, 100 g de crevettes roses, 8 scampis, 4 huîtres.

2 kg de grosses moules, 2 branches de céleri, 2 oignons, 1 bouquet garni, sel, poivre, 1 noix de beurre, 1 verre de vin blanc sec.

30 g de beurre, 30 g de farine, 4 bouchées feuilletées.

Faire ouvrir les moules avec le vin et les aromates, dans une casserole couverte. Les sortir de leur coquille et passer le jus. Le refaire chauffer, en ajoutant au besoin un peu de vin blanc, et y faire pocher les scampis.

Faire ouvrir les huîtres à l'entrée du four. Les retirer de leur coquille et les pocher rapidement dans le court-bouillon.

Faire une sauce blanche avec le beurre, la farine et le court-bouillon. Ajouter les fruits de mer égouttés et verser la préparation dans les bouchées réchauffée à four doux.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur