

MILLE – FEUILLES DE LA MER

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1,5 l de moules de bouchot
- 2 poireaux
- 2 échalotes
- 300 g de crevettes
- 10 noix de St - Jacques
- 1 filet d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide
- 4 càs de vin blanc sec

Lavez les moules. Les faire cuire dans une casserole avec le vin blanc. Quand elles sont ouvertes, les sortir de leur coquille. Réservez et filtrez le jus de cuisson.

Décortiquez les crevettes, réservez.

Lavez et coupez les blancs des poireaux en tronçons. Les faire blanchir dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.

Découpez 10 rectangles dans la pâte feuilletée. Superposez-les 2 par 2 et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez de lait à l'aide d'un pinceau.

Faire cuire 15 min dans un four th.6.

Dans une casserole, faire revenir les blancs de poireaux avec les échalotes. Ajoutez le jus de cuisson des moules et la crème. Cuire 5 min à feu doux, ajoutez les moules et les crevettes.

Dans une poêle, faire dorer de chaque côté les noix de St - Jacques avec un filet d'huile d'olive. Saupoudrer de fleur de sel.

A la sortie du four, couper chaque rectangle dans l'épaisseur.

Sur chaque assiette, déposez une moitié de rectangle, garnir copieusement de crème aux moules, déposez 2 noix de St - Jacques, et recouvrir de l'autre moitié. Dégustez aussitôt.

ASTUCE : chauffer les assiettes avant de les garnir, soit sous l'eau chaude, soit qqs instant dans le four éteint mais encore chaud.