



Bouchée feuilletée aux fruits de mers et saumon fumé

Nombre de portions

4 portions

Temps de préparation

20 minutes

Difficulté

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 4 bouchées feuilletées
- 2 tranches de saumon fumé
- 4 crevettes
- 8 petites noix de St jacques
- 100 g de crevettes grises décortiquées
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 courgette
- 25 cl de crème liquide
- 1 verre de vin blanc sec
- 25 g de beurre
- Pour le décor : Cœufs de saumon, ciboulette, aneth, baies roses

LA RECETTE

1. Eplucher les carottes, tailler les poireaux en quatre dans la longueur ; laver soigneusement les légumes. Râper les carottes et la courgette ; émincer les poireaux.
2. Tailler les tranches de saumon en deux. Egaliser les bords pour en faire des petits rectangles et les rouler. Tailler les parures en petits dés.
3. Décortiquer les crevettes et les cuire à la poêle avec les st jacques dans un peu de beurre. Réserver les fruits de mers.
4. Dans la même poêle, faire fondre le restant du beurre et y ajouter le poireau. Laisser compoter sans coloration durant 10 minutes. Ajouter les carottes puis la courgette râpée. Saler, poivrer, arroser avec le vin blanc, laisser cuire encore 5 minutes. Ajouter la crème, les chutes de saumon fumé et faire mijoter 2 minutes. Ajouter la ciboulette ciselée.

LE MONTAGE

1. Au moment de servir, passer les bouchées feuilletées non garnies au four à 180°C (T°6) durant 3 minutes.
 2. Garnir avec la compotée de légumes puis décorer avec les fruits de mers.
 3. Arroser avec la sauce de la compotée de légumes et décorer de brins d'aneth, d'œufs de saumon et de baies roses.
 4. Servir aussitôt.
-