

La recette gourmande de Geneviève



Vol-au-vent aux fruits de mer

Recette pour 4 personnes

1 Ingrédients : 4 à 6 croûtes feuilletées ; 360 g de champignons émincés ; 2 échalotes ; 200 g de moules cuites ; 200 g de crevettes cuites décortiquées ; 10 cl de vin blanc sec ; 40 cl de crème ; 8 noix de Saint-Jacques sans corail ; 40 g de beurre ; 1 pincée de curcuma ; sel, poivre.

2 Opérations :

- ✓ Hacher finement les échalotes.
- ✓ Faire sauter dans 20 g de beurre les champignons émincés et les échalotes.
- ✓ Ajouter les moules et les crevettes décortiquées, mouiller avec le vin blanc et la crème.
- ✓ Assaisonner et incorporer le curcuma.
- ✓ Laisser réduire de moitié. Réserver au chaud.
- ✓ Faire chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- ✓ Faire dorer les noix de Saint-Jacques avec les 20 g de beurre une minute de chaque côté.
- ✓ Répartir la garniture dans les croûtes feuilletées, et poser les noix de Saint-Jacques sur le dessus.
- ✓ Couvrir avec les chapeaux feuilletés et cuire 8 minutes dans le four chaud.
- ✓ Servir.

Info : Vous trouverez les croûtes dans les supermarchés, ou bien les commander en boulangerie.

Suivant la taille de la croûte feuilletée, la garniture peut être répartie dans 6 croûtes.

