



Entrées chaudes aux produits de la mer

Pétoncles et crevettes en sabayon de tomates



20 min	5 min	15 min	0	274
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des pétoncles et crevettes

- 1 Décortiquer les crevettes et les réserver.
- 2 Ciseler le persil.
- 3 Verser les jaunes d'oeuf et le vin blanc dans une petite casserole.
- 4 Sur feu doux, fouetter énergiquement le mélange sans arrêt.
- 5 Retirer la casserole du feu pour maîtriser la chaleur car si la température est trop élevée, les jaunes risquent de coaguler. Vérifier la température : on doit pouvoir poser la main sur la casserole sans se brûler.
- 6 Le sabayon est cuit lorsque le mélange est épais, mousseux et qu'il a doublé de volume. Cette opération prend environ 10 minutes.
- 7 Assaisonner de sel et de piment d'espelette puis ajouter la crème.
- 8 Sur feu moyen, faire revenir dans une poêle huilée, les pétoncles et les crevettes décortiquées pendant 2 minutes.
- 9 Hors du feu, ajouter le persil et les dés de tomate

200 g **Pétoncle(s)**
200 g **Crevettes roses**
5 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
100 ml **Vin blanc**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Huile d'olive**
12 **Tomate(s) confite(s)**
1 c. à soupe **Persil plat**
4 c. à soupe **Parmesan**

confite.

- 10** Répartir la garniture dans les ramequins, recouvrir de sabayon et parsemer de parmesan.

Étape 2

Dressage

- 1** Gratiner les sabayons quelques minutes sous le grill du four. Servir immédiatement.