Bricks, beignets, feuilletés

Bouchées à la reine version marine

55 min	30 min	25 min	0	524
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 6 **Bouchée(s) de pâte feuilletée**
- 500 g **Moules**
- 500 g **Coques**
- 12 unité(s) entière(s) **Praires**
- 12 unité(s) entière(s) **Palourdes**
- 20 cl **Vin blanc**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 30 g **Beurre**
- 30 g **Farine**
- 1 botte(s) **Aneth**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des fruits de mer

1. Laver les fruits de mer à grande eau et les égoutter.
2. Ebarber les moules.
3. Mettre les moules dans une cocotte sur feu vif pendant 6 à 8 minutes et les laisser s'ouvrir en les tournant souvent.
4. Lorsqu'elles sont toutes ouvertes, les retirer de la cocotte à l'aide d'un écumoire et les disposer dans une passoire afin qu'elles s'égouttent.
5. Mettre les praires et les palourdes dans la cocotte pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent puis les disposer dans la passoire.
6. Mettre les coques dans la cocotte pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent puis les disposer dans la passoire.
7. Oter la cocotte du feu.
8. Enlever les coquilles des fruits de mer.

Étape 2

Préparation des bouchées à la reine de la mer

1. Mettre les bouchées de pâte feuilletée à chauffer au

1 four à 140°C (Th.4-5) pendant 5 à 6 min.

2 Filtrer le jus des coquillages et le reverser dans la cocotte.

3 Verser le vin et remettre la cocotte sur feu vif.

4 Laissez réduire 10 minutes.

5 Assaisonner et ajouter la farine puis la crème et le beurre tout en mélangeant avec le fouet.

6 Mettre sur feu doux et incorporer les jaunes d'œufs en fouettant.

7 Ajouter les coquillages et mélanger délicatement pendant 2 à 3 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Au moment de servir, verser dans les bouchées de pâte feuilletée chaudes la garniture de la mer et décorer d'aneth ciselé.