

FRUITS DE MER SOUS LA CROÛTE

Pour 4 personnes :

6 coquilles Saint-Jacques, 24 pétoncles,

12 langoustines, 3 carottes, 2 poireaux,

12 petits oignons blancs

et quelques petits pois en saison,

des rouelles d'oignons en dehors

de la saison des oignons blancs,

1 échalote, 1 gousse d'ail, persil, basilic

ou cerfeuil suivant la saison,

1/4 l de vin blanc très sec, beurre, sel,

poivre, 500 g de pâte feuilletée, 1 œuf.

Préparez les Saint-Jacques en réservant les barbes. Faites ouvrir les pétoncles. Faites chauffer du beurre dans une cocotte, jetez-y les pétoncles à feu vif. Lorsqu'ils sont ouverts, décortiquez-les. Passez l'eau rejetée, réservez le tout. Décortiquez les langoustines à cru. Réservez. Préparez un fumet. Coupez une carotte et un oignon en rondelles. Dans une casserole, mettez 3/4 de litre d'eau, 1/4 de litre de vin blanc sec. Ajoutez la carotte, l'oignon, une gousse d'ail, 1 échalote, 1 bouquet garni (persil, vert de poireau, branche de céleri,

thym, laurier), les barbes de Saint-Jacques et une arête de sole demandée chez le poissonnier. Le fumet est prêt lorsque les légumes sont cuits. Coupez en julienne fine le blanc des poireaux, les carottes, le céleri branche. Ecossez les petits pois, épluchez les petits oignons blancs ou coupez l'oignon en rouelles. Faites cuire le tout doucement à l'étuvée avec 50 g de beurre et un peu d'eau. Arrêtez la cuisson en laissant les légumes croquants. Dans des bols à gratinée, répartissez les coquilles, les pétoncles, les langoustines, les légumes. Salez et poivrez. Ajoutez une demi-louche de fumet. Répartissez l'eau de cuisson des pétoncles. Emincez un peu de basilic ou de cerfeuil. Préparez une abaisse très fine de pâte feuilletée. Badigeonnez au pinceau les bords du bol puis l'abaisse légèrement striée avec la pointe d'un couteau. Posez l'abaisse sur le bol. Cuire à four chaud (thermostat 220°) pendant 15 mn environ. La cuisson est terminée lorsque la pâte est dorée.