

Feuilletés de pétoncles et crème aux moules



Entrée **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

Variez les plaisirs en sélectionnant la sauce du moment : crème au safran, à l'estragon, à la provençale (tomates et herbes de Provence) ou encore crème d'anis.

Recette proposée par : Bruno Gombert

Ingrédients

- pétoncles ou saint-jacques
- quelques tomates-cerise
- julienne de légumes cuite
- 6 carrés de feuilletage prêt à l'emploi
- sauce de moules congelées (provenant d'un reste de moules à la marinière)
- crème fraîche ou liquide (1 litre de crème environ pour de jus aux moules)
- huile
- sel, poivre

Préparation

- 1 Décongelez la sauce aux moules, puis versez-la dans une casserole pour la faire réduire de moitié.
- 2 Ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter quelques minutes. Assaisonnez de sel et de poivre. Réservez au chaud.
- 3 Dans une poêle, faites revenir rapidement à feu vif les pétoncles dans un fond d'huile. Salez, poivrez.
- 4 Dans des assiettes individuelles, disposez harmonieusement le carré de feuilletage coupé en deux avec les pétoncles dedans et légèrement à côté.
- 5 Décorez ensuite avec les tomates-cerise, la julienne de légumes, puis versez la sauce. Servez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

