

Feuilletés de fruits de mer (recette pour 4 personnes)

12 gambas crues congelées, non décortiquées

8 à 12 (selon grosseur) Saints Jacques, avec corail (congelées ou fraîches)

20 crevettes (moyennes) cuites, non décortiquées

2 blancs de poireaux

2 belles échalotes

250 cl de crème épaisse (pour la sauce au safran et la fondue de poireaux)

1 pot de fumet de poisson en poudre

30 cl de blanc ordinaire

Safran : 0,04 gramme, ou un sachet de quatre petites doses

Feuilletage : soit feuilletage normal (recette pour 500 g de farine), soit feuilletage inversé (recette pour 650 g de farine).

Il y a trop de feuilletage pour réaliser 4 feuilletés individuels, mais le reste peut être utilisé pour des feuilletés apéritifs, un millefeuille, des chaussons aux pommes, etc....

La veille (de préférence) :

Réaliser le feuilletage (voire recette correspondante) et le mettre en attente au frigo.

Le jour J :

Sortir les gambas et les saints jacques du congélateur, les crevettes du frigo, et réserver.

Eplucher et émincer grossièrement (petits dés) les échalotes et réserver. Laver et émincer (ni trop large, ni trop fin : environ ½ cm) les blancs de poireaux et réserver. Décortiquer les crevettes (cuites) et les gambas (crues), et réserver : les carapaces et têtes d'un côté, la chair de l'autre.

Dans une grande casserole, faire suer les poireaux, à feu doux, dans une bonne cuillère de beurre (le beurre doit rester blanc). Couvrir et laisser cuire à feu doux, assez longtemps (30 mn à 45 mn) de façon à bien dessécher les poireaux. Saler et poivrer sans excès.

Dans un grand faitout faire chauffer (jusqu'à ébullition) quelques cuillères d'huile (de tournesol de préférence, car huile « neutre » et qui ne brûle pas). Y ajouter les carapaces des gambas et des crevettes, puis les échalotes. Laisser revenir une dizaine de minutes avec le feu au maximum. Puis mouiller avec le vin blanc, et porter à ébullition pendant environ 3 mn (pour bien évaporer l'acidité du vin). Ajouter le fumet de poisson (environ 30 cl), couvrir et laisser frémir à feu doux environ 1/2 heure à 1 heure. Si nécessaire, écumer la surface du bouillon.

Dans un autre faitout, faire chauffer une bonne cuillère de beurre (beurre noisette), et y faire cuire, environ 5 mn, les gambas crues et décortiquées (et égouttées). Ajouter les crevettes déjà cuites et

laisser encore 1 à 2 minutes. Puis égoutter (conserver le jus de cuisson) et escaloper (ou couper en rondelles) les gambas et les crevettes, et réserver.

Préparation de la sauce :

Passer à la moulinette les carapaces de gambas et crevettes, puis repasser le jus épais ainsi récupéré dans une passoire fine. Ajouter le jus de cuisson des gambas et des crevettes. Faire bouillir. Dans ce bouillon, faire cuire les Saints Jacques (5 minutes maximum) à feu moyen, retirer les Saints Jacques et les réserver.

Ajuster la liaison du bouillon avec un roux froid : il faut une liaison « assez » épaisse (la sauce ne doit pas être trop liquide pour le feuilleté). Crémier légèrement et, hors du feu, incorporer le safran.

Au dernier moment, incorporer les morceaux de gambas et de crevettes, puis étaler la préparation sur un plat pour la faire refroidir avant de garnir les feuilletés

Poireaux : égoutter la fondue de poireaux, ajouter de la crème. Il faut obtenir une fondue souple, mais pas liquide. L'étaler également sur un plat pour la faire refroidir avant de garnir les feuilletés.

Dressage et cuisson :

Préchauffer le four à 200 °C.

Etaler le feuilletage (1/2 cm d'épaisseur au maximum). Découper 4 « formes » de feuilletage (ronds, carrés, formes de poisson,...), soit une par personne, pour le fond des feuilletés, et 4 autres « formes » (même dessin, mais un peu plus large) pour constituer les couvercles des feuilletés.

Dorer (à l'œuf battu) les bords des fonds. Garnir le centre des feuilletés d'un lit de fondue de poireaux, puis recouvrir de gambas et crevettes à la sauce safranée, et répartir dessus les Saints Jacques escalopées en 2 ou 3 tranches. Déposer le couvercle de feuilletage, bien appuyer sur les bords du feuilleté, et chiqueter les bords. Dorer à l'œuf le feuilleté, et faire un trou (pas trop gros) pour évacuer la vapeur du feuilleté.

Enfourner les feuilletés, et laisser cuire (four fermé) environ 30 mn. La croute doit être bien colorée.

PS :

-Il est préférable de garnir et cuire les feuilletés au dernier moment (même si tout peut être préparé à l'avance : feuilletage découpé au frigo, et garniture prête et froide : fondue de poireaux, gambas/crevettes dans leur sauce, saints jacques). Si toutefois, les feuilletés sont cuits à l'avance, le mieux est de les congeler dès leur sortie du four, et de les réchauffer environ 20 mn dans un four à 130 °C environ.

-Il y a souvent un excès de garniture. Celle-ci peut être réchauffée et servie en accompagnement des feuilletés.
