

Proposition par Alain d'une entrée pour les fêtes de fin d'année

FEUILLETE DE ST JACQUES AUX PLEUROTES

Pour 6 personnes

6 feuilletés en forme de poisson de 13 cm environ

18 noix de Saint-Jacques

480 g de Pleurotes

20 g de beurre

1 ou 2 gousses d'ail selon votre goût

8 cl d'huile d'olive

Pour la sauce

5 échalotes

15 cl de Vin blanc sec

5 cl de Vinaigre de cornichon

20g de fumet de poisson

60 cl d'eau

130 g de beurre

80 g de farine

30 g de crème fraîche épaisse

Sel poivre

PREPARATION

1. Essuyer les noix puis les saisir dans une poêle avec l'huile d'olive 2 minutes environ en les retournant.
2. Couper les pleurotes en lanières puis les faire revenir dans le beurre, assaisonner avec du sel, du poivre et l'ail haché.
3. Mettre les échalotes dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre de cornichon et faire réduire à sec.
4. Dans une autre casserole mélanger l'eau et le fumet de poisson, porter à ébullition quelques minutes.
5. Préparer le roux dans une grande casserole en mélangeant 80g de beurre fondu et 80g de farine, laisser refroidir puis incorporer en mélangeant le fumet de poisson en chauffant à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.
6. Ajouter à cette préparation la réduction d'échalotes et le reste de beurre coupé en petits morceaux tout en remuant, sans faire bouillir.
7. Y ajouter les noix de St Jacques et les pleurotes.
8. Faire réchauffer les feuilletés à four chaud (180°) quelques minutes.
9. Dresser le feuilleté chaud sur une assiette et le garnir avec la préparation gardée au chaud.
10. Décorer d'une tranche de citron et de salade de mâche.

Bon Appétit