



Coquilles en coque feuilletée et sabayon au Champagne



Recette pour 6 personnes :

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 500 gr de pâte feuilletée
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1 cuil. à soupe de persil
- sel, poivre
- 1,5 kg de pétoncles
- 70 gr de beurre
- 2 kg de gros sel
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Pour la sauce :

30 cl de fumet de poisson + 30 cl de champagne brut

- * Emincez les noix de st-jacques en deux rondelles
- * Brossez, rincez, séchez 6 belles coquilles Saint-Jacques
- * Etalez la pâte Feuilletée (environ 4mm d'épaisseur) découpez 6 carrés légèrement supérieurs aux coquilles.
- * Beurrez les coquilles, puis répartissez dedans, fruits de mer, beurre, sel et poivre.
- * Recouvrez chacune des coquilles d'un carré de pâte. Appuyez sur les bords. Décorez les chapeaux avec les chutes.
- * Dorez la surface au jaune d'œuf détendu avec une cuillerée d'eau, à l'aide d'un pinceau.

Réfrigérez 10 minutes.

Préchauffez le four à thermostat 7 (210° C)

- * Préparez le sabayon: faites réduire de moitié, sur feu moyen, le fumet de poisson et le champagne. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec 4 cuil. à soupe d'eau froide.

Quand ils moussent, placez la patte au bain-marie. Incorporez en fouettant le fumet au champagne chaud, puis hors du feu, le beurre tiède.

Rectifiez l'assaisonnement, gardez la sauce au bain-marie.

Etalez sur la lèche frite le gros sel. Calez les coquilles dedans et enfourner. Laissez cuire 10 à 12 minutes. Servez aussitôt, avec le sabayon en saucière.



Champagne Mante

4 route de Dormans - 02850 TRELOU SUR MARNE

Tél. 03 23 70 22 42 - Fax. 03 23 70 37 42

E-mail : contact@champagne-mante.com