

CROUSTADE DE LA MER

Pour 4 pers

Préparation 15 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 200g de quenelles de brochets
- 200g de noix de saint jacques
- 200g de crevettes décortiquées
- 150ml de crème liquide
- 150g de champignons frais
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de persil ciselés
- Ciboulette
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée

Préchauffez votre four à 210°C, coupez la pate feuilletée en 4 parts après l'avoir déroulée. Placez-les dans des moules ou créez une forme de bouchée ou de chausson. Pelez l'ail, hachez-le avec les herbes, pelez et coupez les champignons en lamelles.

Dans un poêle contenant de l'huile chaude, faire revenir les champignons quelques minutes, ajoutez les crevettes, les quenelles et les noix de Saint Jacques, les herbes et l'ail, tout cela en cuisson pendant 3 à 5 minutes.

Versez la crème liquide et prolongez la cuisson pendant 1 à 2 minutes. Remplir les croustades selon votre choix de modèle avec la préparation de fruits de mer avec les herbes.

Mettre le tout au four pendant 5 min et servir aussitôt.