

Potimarron aux fruits de mer



Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients pour personnes :

20 langoustines

12 noix de St Jacques

1 boîte de bisque de homard

5 cl de crème fraîche liquide

1 grosse noix de beurre demi-sel

1 dose de cognac

Potimarrons individuels

sel, poivre

Préparation:

Faites cuire les langoustines au court bouillon quelques minutes.

Lavez, coupez, épépinez les Potimarrons et faites-les cuire à la vapeur.

Décortiquez les langoustines et faites-les revenir dans le beurre et l'huile bien chaude.

ajouter les noix de St Jacques et flambez le tout au cognac.

Egouttez les fruits de mer et conservez le jus.

Dans cette poêle, ajoutez la bisque, la crème fraîche et faites réduire.

Mixez le Potimarron et ajoutez la sauce.

Mélangez bien et assaisonnez à votre convenance.

Déposez les langoustines et les St Jacques dans des ramequins et recouvrez de sauce.

Faites cuire au four pendant 1/4 d'heure.

Astuce: Vous pouvez également saupoudrer les ramequins de chapelure ou de gruyère râpé avant de les passer au four.

Potimarron aux fruits de mer

Disposez vos ramequins dans une assiette remplie de salade et de langoustines entières (pincés piquées dans la queue) pour une présentation originale.