



Cassolette de fruits de mer ostendaise et pomme duchesse

Cassolette de fruits de mer ostendaise (pour 4 personnes)

- 4 noix de Saint-Jacques
- 8 écrevisses cuites (décortiquées)
- 24 moules cuites (décortiquées)
- 24 palourdes cuites (décortiquées)
- 200 g de crevettes grises (décortiquées)
- 1/2 litre de vin blanc sec
- 2 échalotes hachées
- 40 g de beurre
- 4 dl de crème fraîche
- 1 c à s de gingembre en poudre
- 1 c à c de concentré de tomates
- 4 c à s de ciboulette hachée
- Sel
- Poivre du moulin

Pomme duchesse :

- 1 kg de pommes de terre à purée épluchées
- 100 g de beurre en pommade
- 3 jaunes d'œufs
- Muscade
- Sel
- Poivre blanc moulu

Préparation :

1/ Faites cuire vos pommes de terre à l'eau bouillante salée.

2/ Faites fondre les échalotes hachées dans le beurre. Ensuite, mouillez au vin blanc, salez et poivrez. Laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes.

3/ Après +/- 10 minutes, ajoutez les noix de Saint-Jacques. Laissez frémir pendant 3 minutes.

4/ Ensuite, débarrassez-les et réservez. Faites réduire le bouillon de moitié.

5/ Pendant ce temps, préparez votre pomme « duchesse ». Egouttez vos pommes de terre et écrasez-les. Incorporez le beurre en pommade, ensuite les jaunes d'œufs un à un. Rectifiez l'assaisonnement et terminez avec une pointe de muscade.



6/ Remplissez une poche avec une douille cannelée et dressez des macarons. Faites cuire vos macarons de pommes duchesse au four.

7/ Au moment de servir, terminez la sauce avec la crème, le concentré de tomates et la poudre de gingembre. Ajoutez tous les fruits de mer à la préparation et réservez.

8/ Lorsque vos pommes duchesse sont bien dorées, sortez-les du four et dressez-en une par assiette. Garnissez des fruits de mer et saupoudrez de ciboulette hachée.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_cassolette-de-fruits-de-mer-ostendaise-et-pomme-duchesse?id=8178138&emissionId=5931