



Plateaux de fruits de mer

Plateaux de fruits de mer (pour 2 personnes)

- 1 tourteau de +/-550 g
- 1 homard de +/- 450 g
- 10 crevettes impériales
- 200 g de crevettes grises non épluchées
- 4 langoustines
- 2 étrilles
- 15 crevettes bouquet
- 20 bulots
- 1 kg de bigorneaux
- 6 huîtres normandes
- 6 huîtres Belon n°5
- 2 clams
- 2 praires
- 4 palourdes
- 4 moules
- 4 amandes

Bouillon

- 4 litres d'eau
- 1 oignon coupé grossièrement
- 1 petit morceau de céleri vert
- 1 grosse carotte coupée en morceaux
- 1/2 càc de piment d'Espelette en poudre
- 1,5 feuille de laurier
- 45 g de gros sel marin
- 10 g de poivre blanc moulu



Sauces

- 1 échalote rouge hachée
- 2 jaunes d'œufs
- 2 càs de moutarde forte
- 1 càs de ketchup
- 1 càc de concentré de tomates
- 1 càs de cognac
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 20 cl d'huile neutre
- Sauce anglaise
- Ciboulette
- Paprika
- Sel et poivre du moulin

1/ Disposez tous les ingrédients dans une casserole de 5 litres. Portez à ébullition et laissez mijoter jusqu'à la cuisson des légumes.

2/ Retirez les légumes à l'aide d'une écumoire.

3/ Pour que le tourteau garde ses pinces lors de la cuisson, asphyxiez-le dans de l'eau froide vinaigrée pendant 20 min.

4/ Après avoir lavé les coquillages (bulots-bigorneaux) dans plusieurs eaux successives, plongez-les directement dans le bouillon. Ecumez au fur et à mesure.

5/ Pour les homards, tourteaux, langoustines, étrilles (ou araignées de mer), ajoutez préalablement 30 g de gros sel marin.

6/ Les sauces :

Mayonnaise :

1/ Mélangez le jaune d'oeuf, un peu de sel, du poivre, la moutarde et le vinaigre.

2/ Fouettez le tout en versant peu à peu l'huile. La mayonnaise doit peu à peu épaissir.

Sauce Cocktail :

1/ Mélangez mayonnaise, ketchup et concentré de tomates. Ajoutez cognac, piment et sauce anglaise. Mélangez de nouveau.



Vinaigre à l'échalote :

1/ Mélangez moitié vinaigre blanc, moitié vinaigre de cidre et ajoutez l'échalote hachée.

7/ Ouvrez les huîtres et les différents coquillages.

8/ Coupez homard et tourteau.

9/ Garnissez le fond de vos plats avec du goémon (algues) et de la glace pilée par-dessus.

10/ Pour le premier plateau, placez les coquilles des Saint-Jacques et 4 demi-citrons en carré sur les côtés du plateau. Ajoutez bigorneaux, bulots et, huîtres juste à côté des citrons. Continuez avec les coquillages pour terminer avec les bouquets, tête en bas.

11/ Pour le plateau des crustacés, placez Saint-Jacques, tourteau, homard et langoustines en danseuses. Pour terminer, piquer les crevettes sur les citrons.

12/ Servez de suite avec les garnitures.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbfb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_plateau-de-fruits-de-mer?id=8366990&emissionId=5931