

Coquille Saint-Jacques, Patate douce, Gruyère

Recette pour 12 tapas

Description

Un grand classique de la cuisine française, une sauce crémeuse aux fruits de mer accompagnée d'une purée à la patate douce. Le tout gratiné au fromage Gruyère.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à varier les fruits de mer dans le mélange pour faire changement. Les poissons en cubes sont une autre variante possible.

Ingrédients

Sauce

- 500 Ml Lait
- 1 Unité(s) Oignon
- 40 Gr Beurre
- 40 Gr Farine
- 200 Gr Crevettes de matane
- 200 Gr Pétoncles de baie
- 1 Pincée(s) Coriandre moulue
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- Sel et poivre

Purée

- 2 Unité(s) Patates douces
- 1 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 100 Ml Crème 35%
- 2 Cuil. à soupe Beurre
- Sel et poivre

Garniture

- 125 Gr Fromage gruyère
- 4 Branche(s) Persil
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **450 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon et le persil. Râpez le fromage Gruyère. Pelez et taillez en cubes les patates douces ainsi que la pomme de terre.

Sauce

Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites-y suer les oignons pendant 1 minute. Ensuite ajoutez la farine. Formez le roux et ajoutez le lait froid d'un seul coup. Brassez jusqu'à atteindre l'ébullition, ajoutez la muscade, la coriandre, salez et poivrez. Ajoutez les fruits de mer et réservez.

Purée

Dans un grand volume d'eau bouillante et salée, faites cuire les cubes de patates douces et pomme de terre jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Passez-les au moulin à légumes avant d'y incorporer la crème et le beurre. Vérifiez l'assaisonnement avant de mettre dans une poche à pâtisserie.

Montage

Dans vos coquilles ou ramequins, commencez par déposer au centre le mélange de fruits de mer. Cordez le tour avec la purée. Terminez avec une pincée de fromage avant de mettre au four 12 minutes. Parsemez de persil avant de servir.

Bon appétit!