

Ramequins aux crevettes, pétoncles et homard



Pour 6 ramequins ou 4 mini casseroles

3 tasses (750ml) d'eau
2 c.thé de jus de citron
16 gros pétoncles
16 crevettes
1 homard de 1 ¼ lb coupé en morceaux
4 c.soupe de beurre
3 c.soupe de farine
4 échalotes vertes hachées
pincée de poivre et de sel
1 pincée de cayenne
2 tasses (500ml) de jus de cuisson des fruits de mer
1 tasse (250ml) de crème 35 % épaisse
2 c.soupe de persil haché
2 vol au vent coupé en 2 dans le sens horizontal
1.5 c.soupe de fumet de poisson

Préchauffer le four à 400 F.(200C.)

Dans une casserole, amener l'eau, le fumet et le jus de citron à ébullition.

Ajouter les pétoncles et les crevettes et laisser mijoter 4 à 5 minutes.

Égoutter et conserver 2 tasses (500ml) du liquide.

Couper les pétoncles en 4.

Dans une casserole, faire fondre les 4 c.soupe de beurre.

Ajouter les échalotes et cuire 2 minutes.

Ajouter la farine, sel, poivre, cayenne, le persil et bien mélanger.

Retirer du feu et ajouter le liquide en remuant au fouet manuel.

Remettre sur le feu et cuire jusqu'à épais et lisse.

Ajouter la crème et bien mélanger.

Ajouter les fruits de mer et mélanger.

Mettre ½ vol au vent dans chaque ramequin

Mettre le mélange dans les ramequins

Mettre dans les ramequins.