

Petits gratins de fruits de mer



350 G de noix de pétoncles , 1 boîte de crabe ou des langoustines

2 échalotes, 10 cl de vin blanc, 25 cl de fumet de poissons

20 cl de crème, 2 jaunes d'oeufs

1 càc de maïzena, sel et poivre.

Dans une casserole, mettre les échalotes hachées, le vin blanc et faire réduire jusqu'à la valeur de 2 càs de liquide, ajoutez le fumet de poisson, et les noix, faire pocher 2 mn., retirez avec une écumoire, filtrez le fumet et ajoutez 15 cl de crème et portez à ébullition.

délayez la maïzena dans 5 cl de crème, versez dans la casserole en fouettant jusqu'à épaississement.

Dans une tasse , délayez les jaunes d'oeufs dans une petite louche de sauce, reversez dans la casserole en fouettant, salez, poivrez.

Répartir les noix le crabe ou les langoustines dans des cocottes, nappez de sauce et faire dorer au four 10 mn à 200°