

Tourteaux farcis

CUISIMAGES

Réf :
2803

Type :
Crustacés

Préparation :
45 min
Repos:

Cuisson :
min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 2 tourteaux / 100 g de crevettes roses
- 1 tranche de jambon blanc
- 2 œufs / 40 g de beurre
- 1 échalote / 10 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- ½ cuillère à café de : curry, paprika
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 tranches de pain de mie

Pour le court-bouillon : 1 verre de vin blanc
- 1 carotte / 1 oignon / 1 échalote / laurier
- 3 cuill à soupe de persil ciselé / Sel et poivre



Préparez les ingrédients du court-bouillon et recouvrez de 3 litres d'eau. Portez à ébullition et faites cuire pendant 15 min. ces ingrédients.

Plongez les tourteaux dans le court-bouillon et faites les cuire 10 min.

Retirez les et laissez les refroidir dans une passoire.



Pelez et coupez finement l'échalote.

Mixez le jambon blanc. Décortiquez les crevettes roses et mixez les.

Enlevez les croûtes du pain de mie. Coupez le en dés puis mouillez le dans 100 ml de court-bouillon.



Ouvrez le tourteau :

Glissez la lame d'un couteau entre la carapace et le plastron, dégagez le tour et séparez les 2 parties.

Retirez la chair du coffre et des alvéoles sur le ventre (cassez les à l'aide d'un casse-noix).

Détachez les pinces et les pattes et retirez la chair.



Emiettez le tourteau avec les doigts afin de vérifier qu'il ne reste aucune coque ni cartilages.

Dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre et faites dorer l'échalote.

Ajoutez 100 ml de court-bouillon et faites réduire sur feu vif.

Dans un bol fouettez la crème fraîche avec les 2 jaunes d'œufs, puis ajoutez les échalotes.



Faites fondre le reste de beurre dans une poêle, ajoutez le jambon, les crevettes, la chair de tourteau, la mie de pain bien pressée et la crème fraîche aux échalotes. Ajoutez persil, curry et paprika et mélangez bien le tout.

Farcissez les carapaces de tourteau (préalablement lavées), saupoudrez de chapelure et gratinez au grill pendant 5 min.



Conseils
Variante
Vin

S'il reste de la farce, remplissez des coquilles de st jaques et congelez les.

Tokay Pinot Gris