

Cassolette St Jacques Homardine aux choux



2 personnes

15 min préparation

25 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 400 g** de Bisque de Homard la belle-iloise
- 4** belles noix de St Jacques
- 6** belles crevettes roses
- 2,5 cl** de Whisky
- 8** choux de Bruxelles
- 1** petite carotte (70g)
- 3 c. à s.** d'huile d'olive
- 2 pincées** de piment d'Espelette

Les étapes

- 1- Éplucher les choux et la carotte.
- 2- Tailler la carotte en julienne
- 3- Couper les choux en 4 et enlever les feuilles extérieures
- 4- Faire chauffer une casserole d'eau salée et blanchir les légumes un par un
- 5- D'abord la carotte 1 minute, puis les feuilles de choux 30 sec et ensuite les cœurs de choux pendant 5 min
- 6- Faire dorer dans l'huile d'olive les St Jacques et les crevettes, flamber au whisky
- 7- Pendant ce temps, faire chauffer la bisque de homard dans une casserole avec le piment, les feuilles de choux, la moitié des cœurs de choux et la julienne de carotte. Cuire 2 minutes
- 8- Verser dedans les coquilles St Jacques et les crevettes flambées et mettre un couvercle. Au premier bouillon : couper la cuisson
- 9- Laisser reposer 10 minutes (pour terminer la cuisson des St Jacques)
- 10- Répartir ensuite dans des petites cocottes et décorer avec le reste des choux
- 11- Mettre au four à 180°C (th.6) environ 20 minutes avant de servir

