



CUISENEZ...

Bouchées à la reine aux fruits de mer



Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Entrée – facile



Ingrédients (pour 6 pers)

- 6 bouchées à la reine
- 1 kg de moules
- 250 g de crevettes roses décortiquées
- 150 g de chair de crabe
- 200 g de champignons
- 100 g de crème fraîche
- 40 g de farine
- 70 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 1 petit bouquet garni
- 1 oignon rouge
- Muscade
- Sel, poivre



Préparation de la recette :

1. Mettre les moules dans une cocotte avec l'oignon, le bouquet garni et le vin blanc.
2. Faire cuire 5 à 6 minutes à plein feu. Remuer en cours de cuisson et retirer du feu une fois les moules ouvertes.
3. Débarrasser les moules cuites de leur coquille. Passer le jus de cuisson au chinois et le réserver. D'autres part, laver et couper les champignons, les faire revenir dans une poêle avec 35 g de beurre. Préchauffer le four à 220 °C (thermostat 7).
4. Verser dans une grande casserole le jus de cuisson, le reste du beurre, la farine et le vin blanc. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Faire cuire à feu doux en remuant sans cesse.
5. Ajouter les crevettes à la sauce, ainsi que les moules, la chair de crabe en morceaux et les champignons. Faire dorer les bouchées à la reine au four pendant 10 min à 220°C (thermostat 7). Les fourrer avec la garniture chaude et servir.

