VOL AU VENT DE SUPRÊMES SOUFFLÉS BROCHET *avec sa sauce Nantua*

Entrée	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25	35



INGRÉDIENTS

- **4 suprêmes soufflés Brochet Saint Jean**
- 2 saucières de sauce Nantua Saint Jean
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre
- 12 noix de Saint Jacques sans corail
- 1 échalote
- 8 crevettes moyennes décortiquées
- Un bouquet de persil frais
- Une pincée de piment d'Espelette
- Une pincée de fleur de sel

RECETTE

Préparation

- Préparer les vol-au-vent avec la pâte feuilletée : Découper 8 disques de la même taille puis, sur 4 disques, découper l'intérieur avec un emporte-pièce plus petit. Disposer les 4 disques entiers sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner le tour de jaune d'œuf puis disposer au-dessus le tour réalisé à l'aide des autres disques. Badigeonner l'ensemble de jaune d'œuf. Enfourner une quinzaine de minutes dans un four préchauffé à 200°C en chaleur tournante ; prolonger la cuisson si besoin.

- Faire fondre 50 g de beurre et snacker les noix de Saint Jacques une trentaine de secondes de chaque côté sur feu vif en les arrosant avec le beurre fondu. Réserver.

- Découper les suprêmes soufflés brochet Saint Jean en 4 bâtonnets dans la longueur puis découper chaque bâtonnet en cubes. Faire fondre à nouveau 50 g de beurre puis les faire colorer 8 à 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Débarrasser.

- Faire fondre les 50 g de beurre restants puis faire suer quelques minutes une échalote épluchée et finement ciselée. Ajouter ensuite les crevettes décortiquées puis les deux saucières de sauce Nantua Saint Jean. Laisser réduire environ 4 minutes.

- Retirer du feu puis rajouter les cubes de suprêmes soufflés et les noix de Saint Jacques. Parsemer de fleur de sel, piment d'Espelette et incorporer le persil frais finement haché. Découper le chapeau des vol-au-vent puis disposer la garniture dans chaque feuilleté ; refermer la bouchée avec le chapeau et servir aussitôt.

ASTUCE

À accompagner d’un mesclun de salade, vous pourrez également ajouter les fruits de mer de vos envies pour créer votre propre version du vol-au-vent de la mer. Enfin, si vous en avez la possibilité, l’ensemble sera bien sûr meilleur avec une pâte feuilletée réalisée maison. À vous de jouer.