



FEUILLETE DE GAMBAS AUX MOULES ET LENTILLES

Pour 4 personnes

- 20 gambas moyennes crues
- 1 moule
- 2 échalotes finement hachées
- 300 g pâte feuilletée
- 1 branche de céleri avec feuilles
- 100 g lentilles vertes
- 15 cl vin blanc sec
- 25 cl fond de poisson
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl crème liquide
- sel poivre

Recette :

1. Préchauffer le four à 220°C. Etaler la pâte sur 5 mm. D'épaisseur sur un plan fariné. Découper 4 losanges de 6 cm. De côté. Poser les sur une plaque humide, badigeonner de jaune d'œuf. Inciser le pourtour à 3 mm. Du bord afin de pouvoir détacher un couvercle après la cuisson.
2. Placer la pâte 20 min. au frais avant d'enfourner. Laisser cuire 12 min. Passé une lame sous les couvercles pour les décoller. Poser les feuilletés sur une grille.
3. Faites mijoter les lentilles, le céleri émincé, et le fumet 30 min. Décortiquer les gambas. Nettoyer les moules et faites les ouvrir sur feu vif à couvert avec les échalotes pelées et ciselées et le vin blanc. Egoutter les moules puis les décortiquer et réserver
4. Filtrer le jus des moules dans une casserole. Incorporer les lentilles égouttées, les gambas et la crème. Faites mijoter 5 min. ajouter les moules saler poivrer.
5. Chauffer les feuilletés au four 2 min. à 180°C, garnissez les de crème de lentilles, replacer les couvercles, décorer de feuilles de céleri et servez chaud

Décembre 2004,