

22 décembre 2005

tartelettes à la bisque de homard et saint-jacques

Je suis en vacances à partir d'aujourd'hui, donc j'aurai la possibilité et plus de moment pour vous préparer des recettes de fetes. En voici une première!!! Une entrée délicieuse, très simple qui réussit à tout les coup et tellement bon.....



Pour 8 personnes: 2 rouleaux de pâte brisée, 50g de farine, 50cl de lait, 50g de beurre, 50g de gruyère rapé, 300g de bisque de homard (une boîte de conserve), 350g de noix de saint-jacques, 2 oeufs entiers, paprika en poudre.

Préparation:

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Saupoudrer la farine dans la casserole et mélanger doucement pendant 2 minutes. Ajouter le lait froid et mélanger en même temps jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer. Cela donne une béchamel bien onctueuse. Ajouter les oeufs et remuer, puis la bisque de homard. Remuer une dernière fois.

Dérouler les rouleaux de pâte brisée et y découper des ronds de pâte, puis chemiser en les 8 moules tartelettes. Piquer le fonds des tartelettes avec une fourchette.



Avec les chutes de pâte,j'ai pris un emporte-pièce en forme d'étoile et j'ai découpé des étoiles dans la pâte restante pour la décoration des tartelettes.



Mettre la préparation à la bisque de homard dans chaque tartelette et ajouter 2 ou 3 noix de saint-jacques sur le dessus.Parsemer de gruyère rapé.Pour la décoration:j'ai badigeonné les petites étoiles d'un peu de blanc d'oeuf avec un pinceau,j'ai saupoudré ensuite les étoiles de paprika doux pour donner de la couleur et faire plus joli!!!je les ai mise sur le pourtour des petites tartelettes,5 à 6 sur le bord de chaque tartelette et 1 sur le milieu.comme ceci:



Oh mince,j'ai oublié le gruyère rapé!!!!.....

Temps pis pour le gruyère,ce sera pour une prochaine fois!!!!

Passer les tartelettes au four(four préchauffé à210°C)pendant 25 à 30 minutes.Puis

déguster bien chaud.