

Parmentier de fruits de mer gratiné



4 personnes



180 minutes



Moyen

Ingrédients

- 700 g de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de cocktail de fruits de mer
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de bisque de homard
- 50 g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- chapelure
- huile d'olive
- sel
- piment d'Espelette

Préparation

Epluchez les pommes de terre et faites les cuire. Faites revenir les fruits de mer dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez. Hachez l'ail et l'ajoutez aux fruits de mer. Remuez pendant 3 minutes. Ajoutez la moitié de la bisque de homard et remuez de nouveau pendant 3 minutes. Réservez.

Préparer le sabayon qui servira à gratiner le Parmentier. Pour cela, clarifiez 2 œufs et ne garder que les jaunes. Mettez dans une petite casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau. Salez et poivrez. Fouettez en formant des 8 dans le fond de la casserole. Le sabayon doit se monter à chaleur douce ou au bain-marie. Réservez.

Une fois les pommes de terre cuites, passez-les au presse purée. Ajoutez le beurre et le lait préalablement chauffé. Salez et poivrez.

Dans une poêle faites réduire le jus de cuisson des fruits de mer. Ajoutez le reste de bisque et mélangez bien. Ajoutez la crème liquide et faites réduire pendant 3 à 4 minutes à feu moyen.

Au centre d'une assiette, disposez un cercle à tarte haut de 12 cm de diamètre. Le remplir de fruits de mer sur une couche. Ajouter une épaisseur de purée et bien lisser à la spatule. Finissez avec une fine couche de sabayon et saupoudrez de chapelure. Passez l'assiette au four en position grill pour faire gratiner. Retirer le cercle délicatement. Décorer avec quelques points de sauce. Servez aussitôt.