

CHAUSSON TERRE ET MER



8 personnes



30 minutes

by Marc Bidoyet

INGREDIENTS

- 500 g de pâte feuilletée ou brisée
- 300 g foie gras extra
- 8 belles Saint Jacques
- 400 g crevettes crues décortiquées
- 100 g champignons de saison
- 75 cl crème liquide
- 2 jaunes d'œuf pour la dorure
- 20 cl soja sucré
- sel
- poivre
- 1 branche de thym ou une pincée d'herbes de Provence

INSTRUCTIONS

Réalisation du chausson :

1. Étaler la pâte feuilletée et la découper en 8 cercles ou moules.
2. Déposer une portion de farce au centre de chaque morceau.
3. Replier la pâte pour former des chaussons et bien sceller les bords en appuyant avec une fourchette.
4. Badigeonner le dessus des chaussons avec le jaune d'œuf battu pour une belle dorure.

Cuisson et dressage :

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Enfourner les chaussons pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Servez ces chaussons chauds ou tièdes, accompagnés d'une salade mesclun ou d'un velouté de légumes de saison.
4. Ce plat met en valeur le contraste des textures et des saveurs, idéal pour un repas festif ou une dégustation gastronomique.

NOTES

Pour les champignons de saison, prenez des cèpes, des girolles ou des champignons de Paris