

BOUCHÉES À LA REINE DE LA MER

INGRÉDIENTS

6 bouchées à garnir, 50gr de beurre, 50gr de farine, 1/2 l de lait, 2 c à c de fumet de poisson, 100 g de mélange de fruits de mer ou 1 boîte de noix de St Jacques, 200 g de crevettes grises, 1 petite boîte de champignons de Paris, 2 c à s de persil ciselé, sel, poivre.

Préparation

1. Préchauffer votre four Th.5 (150°C).
Faire réchauffer les bouchées feuilletées 10 minutes au four.
2. Dans une casserole faire une béchamel (ajouter le jus de la boîte de st Jacques) . Ajouter le fumet de poisson, vérifier l'assaisonnement.
- 3 . Ajouter les crevettes, noix de st Jacques et les champignons.
4. Garnir l'intérieur des bouchées, parsemer de persil, fermer le chapeau et servir aussitôt.

