

Gratin de pétoncles au Stilton



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

400 g de pétoncles
200 g de [Stilton](#)
1 belle carotte
1 poireau
1/2 boule de céleri
1 verre de vin blanc sec
1 cuillère à soupe de fumet de poisson
50 g de beurre
1 branche d'aneth
Sel et poivre

Pour le sabayon :

4 jaunes d'oeufs
1 verre de vin blanc

Préparation

Vous pouvez dans cette recette remplacer le Stilton par un Bleu d'Auvergne.

Lavez, épluchez et taillez en julienne la carotte, le poireau, le céleri, faites revenir les légumes dans le beurre à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez 1/2 verre de vin et faites cuire à nouveau quelques minutes. Egouttez les légumes et conservez le jus de cuisson. Dans une casserole, mettez le jus de cuisson des légumes, ajoutez le fumet de poisson, le Stilton émietté et faites réduire environ 10 minutes. Réservez au chaud.

Mettez dans une casserole au bain-marie les jaunes d'oeufs, le reste du vin blanc et fouettez énergiquement. Le sabayon est cuit quand il est mousseux et lié. Mélangez les deux appareils. Faites revenir les pétoncles à la poêle, salez, poivrez et égouttez sur un papier absorbant. Dressez les assiettes avec la julienne de légumes tassée dans un cercle, disposez les pétoncles sur les légumes, recouvrez de sabayon et passez au gril du four en surveillant la coloration.

Mettez un peu d'aneth sur le sabayon et servez immédiatement.

Une recette selon Marc Labourel.