

Gratin de crevettes et St Jacques aux carottes

Environ 20 bâtonnets de crabe
300g de crevettes surgelées
3 ou 4 noix St Jacques par personne
5 grosses carottes
2 verres de vin blanc
2 briques de 20 cl de crème semi-épaisse
1 oignon
2 échalotes
Herbes de Provence, persil, sel, poivre

Préparation :

1. Mettre dans une poêle du beurre avec le hachis d'oignons et échalotes. Faire revenir et ajouter les carottes râpées avec sel, poivre et herbes de Provence.
2. Remuer de temps en temps et laisser cuire environ 10 min. Ajouter le persil haché et le vin blanc, laisser cuire encore environ 5 minutes
3. Ajouter les bâtonnets de crabe coupés dans leur longueur puis les crevettes et noix St. Jacques.
4. Remuer et laisser cuire quelques minutes. Ajouter la crème fraîche. Mettre dans un plat a gratin et passer au four (th. 180°C)

Biscuit noix de coco et abricots secs

cuisson 40 min four à 150° (5)

200 g d'abricots frais ou au sirop
Beurre 120 g
Œufs 3
3 c à s de lait
Farine 150 g
Sucre en poudre 100 g
Noix de coco râpée 50 g
Abricots secs 50 g
1 pincée de sel
Moule à manqué 18 cm

Faire ramollir le beurre
Beurrer le moule

Emincer finement les abricots secs
Séparer les jaunes des blancs

Travailler le beurre mou, le sucre, incorporer les jaunes
Mélanger et verser le lait
Ajouter la farine, la noix de coco et les abricots secs

Monter les blancs en neige les incorporer dans la pâte

Verser dans le moule et mettre à cuire à four (150°) 40 minutes