

Recette proposée par : Gérard cardin

# Feuilleté fruits de mer

## Oceanpastetchen

Rezept vorgeschlagen von: Gérard Cardin

**Temps de cuisson : 20 minutes à 190 °**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- Une pâte feuilletée (Feuilletage minute 500)
- Noix de St Jacques
- Queues de langoustines
- Grosses crevettes, - Moules - Homard (facultatif)
- Concassé de tomates fraîches
- Ail en gousse, persil, safran, beurre, huile,
- Sel et poivre du moulin - Branche de thym pour le décor

### Préparation de la recette :

Dans le feuilletage étalé, faire 6 rectangles, d'épaisseur de 4mm. Préparer tous les fruits de mer, les cuire ou les décortiquer ; les réserver.

Mondé les tomates, hacher finement l'ail ainsi que le persil.

Concasser les tomates, réserver.

Dans une large sauteuse faire revenir les fruits de mer au beurre y ajouter l'ail et le persil.

Saler, poivrer, safraner.

Dans chaque assiette chaude, mettre le feuilleté, ouvert et chaud, y déposer les fruits de mer. Décorer avec une branche de thym.



**Backzeit: 20 Minuten bei 190 °**

**Zutaten (für 6 Personen):**

- 1 Blätterteig (Rezept - Feuilletage minute 500)
- Jakobsmuscheln
- Langoustinenschwänze
- Grosse Garnelen - Miesmuscheln - Hummer (fakultativ)
- Gehacktes Tomatenfleisch
- Knoblauchzehen, - Petersilie, - SafranButter, - Öl
- Salz, - Mühlepeffer - Thymian (Präsentation)



### Zubereitung:

Aus dem ausgewalkten Blätterteig 6 Rechtecke (für Pastetchen, ca. 4 mm dick) ausstechen.

Alle Weichtiere vorbereiten, je nach Art entweder kochen, ausnehmen oder säubern.

Tomaten überbrühen und schälen, Petersilie und Knoblauch feinhacken.

Tomaten hacken, beiseitestellen.

In einer weiten Pfanne alle Weichtiere in Butter braten, mit Petersilie und Knoblauch überstreuen.

Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen.

Die offenen Pastetchen auf einen vorgewärmten Teller legen und die Weichtiere mit der Tomatensauce darüber servieren. Mit Thymianzweig dekorieren.

