



Parmentier de fruits de mer

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour les fruits de mer

400g de Frutti di Mare Saint-Jacques

1 oignon

20g de beurre

20cl de vin blanc

20 cl de crème

½ botte de ciboulette

Sel, poivre



Pour la purée de pommes de terre

500g de pommes de terre

300g de patate douce

1 cuillère à soupe de curry

100g de beurre

20cl de crème liquide

10g de gros sel

50g de noix de coco râpé

50g de parmesan râpé

Sel, poivre, muscad

Préparation :

Préparation de la purée de pommes de terre :

1. Éplucher les pommes de terre et les patates douces puis les tailler en cubes.
2. Les cuire dans une casserole avec de l'eau froide salée pendant 35 minutes. Une fois cuites, les égoutter et les passer au moulin à légumes.
3. Dans une petite casserole faire chauffer la crème, le beurre et le curry, l'incorporer délicatement aux pommes de terre à l'aide d'une spatule en bois sans trop remuer, et le tour est joué.
4. Rectifier l'assaisonnement avec le sel, poivre et une pincée de muscade.

Préparation des fruits de mer

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Décongeler et bien égoutter les Frutti di Mare.
3. Peler et hacher finement l'oignon, le faire blondir à la poêle dans le beurre 2 minutes, ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié puis ajouter les fruits de mer, cuire pendant 3 minutes et enfin ajouter la crème et laisser cuire encore 2 minutes, saler et poivrer.
4. Hors du feu, ajouter la ciboulette hachée.
5. Beurrer un plat, y mettre les fruits de mer, verser par-dessus la purée de pommes de terre et parsemer de coco et de parmesan râpé.
6. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 15 minutes. Servir le parmentier accompagné d'une salade.