

## GROS COQUILLAGES AU POIREAU, SAUCE AU SAUMON

Recette pour 6 personnes

Temps de préparation : 45 min.

Temps de cuisson : 20-25 min. à 220°

18 grosses pâtes coquillages (Conchiglie)

### Farce :

1 c à s. de beurre	2 c à c Maïzena
1 échalotte finement hachée	2 dl. Fumet de poisson ou bouillon de légumes
500 g de poireaux coupés fins	150 g saumon fumé en lanières
½ dl vin blanc	½ c à c jus de citron
½ gobelet de crème à sauce (0,9 dl)	3 c à s de Sbrinz ou Parmesan râpé
½ c à c de cardamome en poudre	
½ c à c de sel	
Poivre selon goût	

### Préparation :

Pâtes : cuire al-dente, passer sous l'eau froide, égoutter.

Farce : chauffer le beurre, faire revenir l'échalotte, ajouter le poireau, mijoter environ 5 minutes. Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire, ajouter la crème, réduire un peu, saler, poivrer, laisser refroidir.

Remplissage : farcir les coquillages, les disposer dans un moule réfractaire graissé ou dans 6 petits moules individuels.

Sauce : 2 c à c de Maïzena, 2 dl de fumet de poisson en bocal ou bouillon de légumes, ½ gobelet de crème à sauce

150 g de saumon fumé en lanières

½ bouquet d'aneth haché

½ c à c de jus de citron

Sel, poivre

3 c à s de Sbrinz ou de Parmesan râpé

Délayer la Maïzena dans le fumet de poisson ou le bouillon, porter à ébullition avec la crème à sauce. Incorporer saumon et aneth, assaisonner. Répartir la sauce sur les coquillages, saupoudrer avec le fromage.

Apprêt final : faire gratiner environ 15 minutes dans la moitié du four préchauffé à 220° C.

Pour gagner du temps : préparer les pâtes farcies et la sauce ½ journée à l'avance, garder séparément à couvert au réfrigérateur. Faire gratiner environ 20 minutes.

Accompagnement : Pinot blanc ou Pinot gris, Aligoté.

Recette retrouvée dans « Le Grillon branché » n° 32 Décembre 2003.