

New Brunswick Scallops

in Puff Pastry "Jardinière"

Pétoncles du Nouveau-Brunswick

en feuilleté jardinière



Ingredients

6 portions

1/2 box	puff pastry, frozen
1	small egg yolk
15 mL	butter or margarine
50 mL	carrot cut in strips
30 mL	celery cut in strips
1/2	zucchini, cut in strips
50 mL	red bell pepper cut in strips
Pinch	salt
Pinch	pepper
30 mL	butter
2 mL	olive oil
12	scallops, large
15 mL	butter
15 mL	shallots
1	small garlic clove
125 mL	dry vermouth
15 mL	flour, approximately
175 mL	fish stock or bouillon
30 mL	whipping cream
2 mL	fresh lemon juice
5 mL	old style grainy mustard

Method

- Preheat oven to 400°F (200°C)
- Thaw puff pastry. Roll out. Cut into 6 rectangles. Cut a thin strip from edges. Criss-cross strips for a motif on top. Whisk egg yolk with a little water and brush over pastry.
- Place on baking sheet covered with parchment paper. Cook 20 to 25 min or until golden.

Vegetables: In a saucepan, melt butter and sweat vegetables covered over low heat until tender. Reserve; keeping warm.

Scallops: Sauté in butter and olive oil, until slightly opaque no longer all translucent, 3-4 minutes.

Sauce: Melt butter over low heat. Add shallots, garlic and cook without browning until tender. Add vermouth; reduce till dry. Sprinkle flour and cook for a few min without coloring. Pour in stock and whisk, cooking until smooth. Add cream, mustard, lemon juice mix well.

To assemble: Cut pastry crosswise in half; cover bottom piece with sautéed vegetables, topping with sauce and seared scallops. Cover with the upper part of pastry.

Ingrédients

6 portions

1/2 boîte	pâte feuilletée surgelée
1	petit jaune d'œuf
15 mL	beurre ou margarine
50 mL	carotte en julienne
30 mL	céleri en julienne
1/2	courgette, en julienne
50 mL	poivron rouge en julienne
Pincée	sel
Pincée	poivre
30 mL	beurre
2 mL	huile d'olive
12	gros pétoncles
15 mL	beurre
15 mL	échalotes
1	petite gousse d'ail
125 mL	vermouth sec
15 mL	farine (environ)
175 mL	fumet ou bouillon de poisson
30 mL	crème à fouetter
2 mL	jus de citron frais
5 mL	moutarde à l'ancienne

Préparation

- Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
- Décongeler la pâte feuilletée. Rouler et découper en 6 rectangles. Prélever des bords une fine lanière; faire des croisillons sur le dessus. Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner la pâte.
- Déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

Jardinière de légumes : Fondre le beurre à feu doux dans un petit chaudron et y faire revenir les légumes à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver.

Pétoncles : Sauter dans le beurre et l'huile d'olive, 3-4 min, jusqu'à légèrement opaque.

Sauce : Faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter les échalotes et l'ail et les faire revenir sans les brunir jusqu'à tendreté. Y verser le vermouth et réduire jusqu'à évaporation. Saupoudrer de farine et faire revenir quelques minutes sans brunir. Verser le fumet en fouettant jusqu'à épaississement léger. Ajouter la crème, la moutarde et le jus de citron; bien mélanger.

Montage : Couper la pâte en deux en diagonale; disposer un peu de légumes sur la partie inférieure; napper de sauce; couvrir de pétoncles et fermer avec l'autre moitié.