

Nov - Avril

Crème d'oursin

dans sa coque



Crème d'oursin

dans sa coque



Préparation: 10 minutes

Cuisson: 6 minutes

Pour 4 personnes:

6 gros oursins, 1 échalote, 1 jaune d'œuf, 10 g de beurre, 1 cuillère à café de farine, 4 cuillères à soupe de vin blanc sec, 6 cuillères à soupe de crème liquide, 3 brins de ciboulette, sel et poivre

- Ouvrir les oursins avec des ciseaux pointus et tranchants. Enfoncer la pointe au centre et tourner en coupant vers l'extérieur. Récupérer le corail (petites langues rouges), nettoyer le reste de l'intérieur de l'oursin et réserver.
- Préchauffer le four sur grill à 240° C.
- Emincer finement l'échalote et faire revenir dans le beurre fondu, ajouter la farine, bien mélanger. Ajouter le vin, le jaune d'œuf et la crème, mélanger et continuer la cuisson 3 minutes. Mixer le tout.
- Mettre un corail dans chaque coque d'oursin, compléter de crème et enfourner 3 minutes.
- Parsemer de ciboulette ciselée et déguster chaud.



Vous pouvez aussi demander à votre poissonnier d'ouvrir les oursins, mais il faut alors les consommer rapidement.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et



La marque des produits
de la pêche française