



## Parmentier de fruits de mer

Temps de préparation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

*Pour le parmentier de patates douces*

- 500 g de pommes de terre
- 300 g de patates douces
- 1 cuillère à soupe de curry
- 100 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 10 g de gros sel
- 50 g de noix de coco râpé
- 50 g de parmesan râpé
- Sel, poivre, muscade

*Pour les fruits de mer*

- 400 g de Frutti di Mare aux noix de St-Jacques Escal
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème
- ½ botte de ciboulette
- Sel, poivre

### **Le parmentier de patates douces**

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 au mélange de pommes de terre et patates douces à l'aide d'une spatule en bois sans trop remuer.
4. Rectifier l'assaisonnement avec le sel, poivre et une pincée de muscade.

### **Les fruits de mer**

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Décongeler et bien égoutter les fruits de mer.
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 patates douces 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.