

Soupe lutée aux pétoncles

Pour 2 personnes

- 4 petites louches de soupe de poissons
- 200 g de pétoncles
- 3 feuilles de céleri, tendres et jaunes
- 80 g de pâte feuilletée
- 2 pincées de graines de courge et de tournesol
- 2 pincées de pavot bleu
- 1 jaune d'œuf

Dans deux ramequins ou deux petites boîtes de conserves soigneusement nettoyées (elle contenaient à l'origine de la sauce Nantua), répartissez la soupe de poisson et les pétoncles. Ajoutez les feuilles de céleri émincées, les graines de tournesol et de courge.

Découpez 2 disques de pâte feuilletée légèrement plus grand que le diamètre des ramequins ou des boîtes de conserves, badigeonnez au pinceau le pourtour de la boîte de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau et fixez la pâte comme un couvercle. Dorez de jaune d'œuf une chute de pâte feuilletée roulée pour former une longue tige fine, saupoudrez ensuite de graines de pavot.

Toujours avec le pinceau, badigeonnez la surface de la pâte recouvrant la soupe de jaune d'œuf, déposez le serpent au pavot et enfournez une douzaine de minutes à 180°C. Préparez le plateau-télé le temps de la cuisson et dégustez bien chaud.

