

Biscuit au fromage Brugge Rodenbach avec légumes, coquilles Saint-Jacques et sauce au fromage à la Rodenbach

Ingredienten:

Biscuit :

- 1 feuille carrée de pâte feuilletée
- 150 g de fromage râpé Brugge Rodenbach
- 2 jaunes d'œufs
- Poivre et sel

Sauce :

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- ½ litre de bouillon de poisson
- Jus de ½ citron
- Poivre, sel et noix de muscade
- 150 g de fromage râpé Brugge Rodenbach

Légumes :

- 2 poivrons rouges coupés en lanières
- 200 g de pois mange-tout
- 200 g de minicarottes
- 200 g de minipoireaux

Coquilles Saint-Jacques:

- 600 g de coquilles Saint-Jacques épaisses

Préparation:

Biscuit:

Couper la pâte feuilletée en morceaux de +/- 10 x 5 cm et l'enduire du jaune d'œuf mélangé à du sel et du poivre

Étaler le fromage râpé dessus et faire cuire au four +/-20 minutes à 200 °C

Sauce:

Faire un roux avec le beurre, la farine, le bouillon de poisson, le fromage. Garnir avec des herbes et le jus de citron

Continuer à remuer sur feu doux jusqu'à obtenir une sauce lisse

Légumes:

Faire frire brièvement les poireaux dans un peu de beurre et blanchir les autres légumes (cuire al dente)

Coquilles Saint - Jacques:

Les saisir très brièvement à feu vif dans un peu de beurre

Finition :

Garnir le biscuit au fromage Brugge Rodenbach avec les légumes, les coquilles Saint-Jacques et terminer avec la sauce au fromage.

4 personen

45 min

Entrée

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/biscuit-au-fromage-brugge-rodenbach-avec-legumes-coquilles-saint-jacques-et-sauce-au>