

Roulade de volaille au chou vert et langoustines et son coulis de langoustines

Les ingrédients pour 2-3 personnes

2 grosses escalopes de poulet
6 grandes feuilles de chou vert
6 langoustines pour les roulades + 3 langoustines par assiette

Pour le coulis de langoustines

Les têtes et carapaces des langoustines

2 échalotes
2 gousses d'ail
2 tomates
3 c à s de cognac
1 branche de thym
1 dl de vin blanc sec
2 dl de fumet de poisson
1 bonne c à s de concentré de tomate
1,5 dl de crème fraîche liquide
50 g de beurre

Prendre les escalopes de poulet et les agrandir en les désépaississant en portefeuille puis les aplatir entre 2 feuilles de papier film avec un rouleau à pâtisserie.

Blanchir les feuilles de chou vert 5 mn à l'eau bouillante et les refroidir dans de l'eau glacée.

Décortiquer les langoustines et en garder 2-3 non décortiquées pour décorer les assiettes. Garder les têtes et carapaces pour le coulis.

Retirer la partie la plus grosse de la nervure centrale des feuilles de chou égouttées et épongées.

Sur le plan de travail mettre une feuille de papier film, poser dessus une grande feuille de chou, puis une escalope de poulet, une deuxième feuille de chou que vous taillerez à la dimension de l'escalope et enfin 3 langoustines mises bout à bout dans la longueur. Rouler le tout en vous aidant du papier film et ajouter si nécessaire une troisième feuille de chou pour la jonction. On ne doit absolument plus voir l'escalope de poulet. Faire un noeud avec le papier film à chaque extrémité du rouleau. A ce stade la recette peut attendre. Il ne reste plus qu'à cuire à la vapeur pendant 25 mn et 5 mn avant la fin de la cuisson, rajouter dans le panier vapeur les langoustines non décortiquées et les queues de langoustines réservées pour la déco.

Pour le coulis, là encore vous pouvez le préparer en grande partie à l'avance.

Faire étuver ail et échalotes hachées dans un peu de beurre avec une branche de thym, ajouter les tomates épépinées et concassées.

Rajouter les carapaces et tête de langoustines que vous aurez concassées avec un rouleau à pâtisserie. Faire étuver en remuant de temps en temps pendant 5 mn environ. Ajouter le cognac et flamber (n'oubliez pas d'éteindre votre hotte avant de flamber). Mettre le vin blanc et le fumet de poisson (j'ai fait mon fumet moi même mais vous pouvez très bien utiliser un fumet déshydraté). Ajouter enfin le concentré de tomate et laisser réduire de moitié à découvert.

Passer cette sauce au chinois en écrasant les ingrédients et remettre sur le feu avec la crème fraîche liquide. Faire réduire pour épaissir jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère (10 mn environ). A ce stade, la sauce peut attendre. Il ne restera plus qu'à la réchauffer et à la monter au beurre en fouettant et en ajoutant le beurre en petits dés au moment de servir. Elle ne doit alors plus bouillir.

Couper en tranches les roulades de volaille après avoir retiré le papier film (attention de ne pas vous brûler) et dresser les assiettes comme sur la photo.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>