

Cassolettes de langoustines aux girolles

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 langoustines crues
2 échalotes
250 g de tomates cerises
150 g de girolles (petites)
2 c à s de ciboulette
1 tablette de court-bouillon
Piment d'Espelette
10 cl de Noilly
10 cl de crème liquide
1 jaune d'oeuf
Sel et poivre

Plonger les langoustines dans le court-bouillon chaud pendant 2 mn, les égoutter, les rafraîchir et les décortiquer. Garder les carcasses. Dans une casserole mettre le Noilly, les tomates cerises coupées en 4 et épépinées, les échalotes ciselées, la moitié de la crème, les carcasses des langoustines et cuire 20 mn à feu doux. Retirer les carcasses et mixer le mélange, mettre un peu de piment d'Espelette. Ajouter les girolles brossées avec un pinceau pour enlever la terre et dont vous aurez coupé l'extrémité du pied, et poursuivre la cuisson quelques minutes. Assaisonner. Ajouter les queues de langoustines et répartir la préparation dans les cassolettes en comptant 5 langoustines par cassolette.

Fouetter la crème restante en chantilly, incorporer le jaune d'oeuf et la ciboulette, saler. Verser cette crème sur les cassolettes et faire gratiner à four chaud.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>