

Rosaces de pommes de terre aux langoustines



Préparation : 40 mn

Cuisson : : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 langoustines crues de taille moyenne
8 pommes de terre Belle de Fontenay ou Charlotte
20 cl de crème liquide
1 jaune d'oeuf
1 c à s d'huile d'olive
20 cl de vin blanc sec
1 blanc de poireau
1 carotte
2 échalotes
60 g de beurre
1 bouquet garni
3 c à s de fines herbes mélangées
Poivre de Cayenne
Sel et poivre du moulin

Décortiquer les langoustines, garder les têtes avec les pinces pour la sauce, et retirer le boyau noir soit en incisant le dos de la langoustine soit en tirant dessus. Réserver au frais.

Faire réduire le vin blanc de moitié.

Dans une sauteuse mettre à fondre 20 g de beurre et y faire revenir les têtes de langoustine et les pinces concassées et l'échalote hachée. Ajouter la carotte et le blanc de poireau pelés et émincés, le bouquet garni, le vin réduit, de l'eau à hauteur, 2 pincées de Cayenne, du sel et du poivre. Laisser mijoter 20 mn puis filtrer le fumet au chinois. Vous devez avoir 15 cl de fumet autrement faire réduire celui-ci.

Cuire les pommes de terre lavées mais non pelées à l'eau bouillante salée environ 15-20 mn suivant leur grosseur (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau il ne faut pas trop les cuire).

Faire fondre 40 g de beurre. Égaliser les pommes de terre en cylindres et couper des rondelles régulières.

Mettre le cercle (14 cm de diamètre) sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, beurrer le tour du cercle et le papier et disposer des rondelles de pommes de terre en rosace en remplissant bien le cercle comme sur la photo. Assaisonner et badigeonner généreusement de beurre fondu. Cuire à four préchauffé à 180-190° pendant 20 mn.

Sortir la plaque du four. Mélanger le jaune d'oeuf avec 5 cl de crème liquide , du sel et du poivre. Badigeonner ce mélange sur les rosaces de pommes de terre et mettre sous le grill du four le temps de les faire dorer (surveiller la cuisson).

Faire saisir et colorer les queues de langoustines dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 2 à 3 mn suivant leur grosseur. Assaisonner en fin de cuisson.

Ajouter la crème restante au fumet réduit, faire épaissir si nécessaire par ébullition et ajouter les herbes ciselées.

Glisser les rosaces de pommes de terre sur les assiettes en les prenant avec une large spatule coudée, garnie avec les langoustines et entourer de sauce. Décorer avec de la ciboulette et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Chablis ou un Jurançon sec

On peut tout à fait préparer la sauce à l'avance tout comme la première partie des rosaces. Il ne restera au dernier moment qu'à les badigeonner du mélange oeuf crème et à cuire les langoustines tout en réchauffant la sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>