

Nage de saint-jacques et langoustines



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Décorez les ramequins d'un brin de cerfeuil et dégustez chaud. La préparation peut se faire à l'avance et le passage au four, au moment du service.

Recette proposée par : Bernard DAUPHIN

Ingrédients

- 18 coquilles de saint-jacques
- 1 kg de langoustines - crues
- 2 carottes - moyennes
- 3 tomates - crues coupées en dés
- crème - fraîche entière liquide
- 5 cl d'armagnac - ou de cognac
- 5 cl de porto - rouge
- 25 cl de vin blanc - sec (ici muscadet)
- 100 g de beurre - doux
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl d'huile d'arachide
- 1/2 cc d'estragon - frais
- 1 bouquet garni - de petite taille
- 2 échalotes
- 1 oignon - de grande taille
- 1 gousse d'ail - écrasée non pelée

Préparation

- 1 Chauffez les huiles dans une casserole et faites-y sauter à cru les langoustines pendant environ 5 minutes. Décortiquez-les et réservez quelques coques pour la décoration.
- 2 Passez le reste des coques au mixer. Faites suer les carottes, l'oignon, les échalotes taillés en mirepoix (coupés en dés d'un centimètre). Ajoutez le hachis de coques de langoustines, l'ail et le bouquet garni.
- 3 Versez alors les alcools, couvrez et portez à ébullition. Réduisez d'un tiers environ.
- 4 Ajoutez le vin blanc, les tomates concassées, le sel et le poivre. Réduisez d'un tiers.
- 5 Versez un peu de crème fraîche et les herbes, puis laissez mijoter à nouveau 5 minutes environ pour réduire.
- 6 Coupez ensuite les Saint-Jacques crues en gros morceaux et répartissez-les dans des ramequins individuels.
- 7 Déposez-y les langoustines.
- 8 Quand la sauce est prête, ajoutez le beurre et émulsionnez la sauce au mixer.
- 9 Versez la sauce dans les ramequins, puis ajoutez un coque de langoustine.
- 10 Enfourez à 210°C jusqu'à coloration. C'est la chaleur du four et de la sauce qui va cuire les Saint-Jacques.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

