

Mousseline de langoustines

Ingrédients :(pour 4 personnes)

200g de langoustines

4 blancs d'œufs

150g de crème

Sel poivre

Pour la sauce au beurre de cerfeuil :

40g d'échalotes

100ml de vin blanc 20g de cerfeuil

1 cuillère à soupe de crème

150g de beurre

Sel poivre

Préparation :

Décortiquer et mixer les langoustines. Monter les blancs en neige.

Incorporer délicatement les langoustines la crème, sel, poivre.

Mouler la mousseline en forme de quenelle dans du papier aluminium.

Les placer dans un panier et les faire cuire 20mn au bain-marie (environ 100°C:l'eau du bain-marie doit frémir)

La sauce :

Mixer les échalotes, les faire revenir 2mn, et ajouter le vin blanc.

Cuire à feu doux 4/5mn, de façon à laisser le vin blanc s'évaporer, et ajouter la crème.

Laisser encore chauffer 5mn à feu doux, puis ajouter le beurre, le cerfeuil, sel, poivre.

Disposer la mousseline de langoustines dans chaque assiette, et napper de sauce.

Saupoudrer de cerfeuil pour décorer et ajouter une langoustine cuite dans chaque assiette.

