

PETITES AUMONIERES DE LANGOUSTINES MOELLE DE BROCOLIS, CREME DE TETES

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 langoustines 10/15 (environ 1,2 kg)
 - 0,5 kg de brocolis
 - 8 feuilles de brick
 - 5 dl de crème liquide
 - 2 verts de poireaux
 - 1 dl de fine Cognac
 - QS de beurre
 - QS de sel, poivre

Préparation

- Laver le brocolis, détacher les fleurs en sommités, émincer la tige (moëlle) dans sa largeur d'une épaisseur de 2 mm, réserver 16 tranches régulières.
- Décortiquer les langoustines, conserver 4 belles têtes nettoyées et égouttées à l'eau courante.
- Faire suer carapaces et têtes restantes, flamber au Cognac, réduire, mouiller avec la crème, assaisonner, cuire 20 mn à petit feu.
- Pendant ce temps cuire à l'anglaise séparément les brocolis:
 - Moëlle : 10 à 15 mn de cuisson, égouttée puis mixée en purée
 - Fleurs : 5 mn, égouttées
 - Tranches : 4 mn, égouttéesLe tout réservé au chaud.
- Passer la crème de têtes au chinois étamine, réserver au bain-marie.
- Blanchir les verts de poireaux.

- Préparer les aumonières : prendre un quart de feuille de brick, disposer au centre une noisette de purée puis une langoustine. Refermer le tout en forme d'aumonière, lier avec un brin de poireau. Prévoir 4 aumonières par assiettes.
- Déposer celles-ci sur une plaque avec du papier sulfurisé, cuire 5 mn au four à 180°C.
- Dresser les assiettes : chemiser 4 cercles beurrés avec les tranches de moëlle, garnir de purée.
Disposer au centre des assiettes.
Napper de sauce tout autour.
Déposer les aumonières sur celle-ci. Intercaler avec des fleurs de brocolis.
- Pour le décor, mettre une tête de langoustine sur la purée.