



FEUILLETE CROQUANT D'ASPERGES AUX LANGOUSTINES ROTIES

Pour 6 personnes:

- 36 rectangles de pâte à filo de 6x4
- 1 botte d'asperges vertes
- 3 échalotes finement émincées
- 24 à 30 langoustines crues (les miennes étaient toutes petites, j'en ai mis 6)
- 3 dl de fond de crustacés ou de poissons
- 3 càs de crème fraîche
- Beurre clarifié en quantité suffisante
- 1 càc d'huile d'olive

Préparation du feuilleté: (à faire la veille éventuellement dans un four préchauffé à 200°)

Au pinceau, badigeonner les rectangles de filo avec le beurre clarifié, les superposer par trois et les cuire entre deux plaques jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur (environ 10mn)

Conserver si besoin est dans une boîte hermétique.

Décortiquer les langoustines et réserver au froid.

Avec les carapaces, préparer un fond comme je l'ai déjà expliqué là (si vous en avez au congélateur, fait avec des arêtes de poissons ou des carapaces de crevettes, ce sera parfait aussi). Faire réduire le fond obtenu et filtré jusqu'à ce qu'il n'en reste que la valeur de 2 càs, crémier et réserver.

Laver et parer les asperges, enlever le bout un peu ligneux et les couper à 6 cm de la tête. Cuire les têtes et les queues dans de l'eau bouillante (salée 1 mn avant la fin de cuisson) pendant quelques minutes. Les asperges doivent rester croquantes. Réserver les têtes en les posant sur un papier absorbant.

Tailler les queues en grosse brunoise. Faire fondre les échalotes dans un peu de beurre sans les laisser prendre couleur, ajouter les dés d'asperges, 1 pincée de curry et laisser cuire doucement jusqu'à ce que tout soit bien fondant. Assaisonner, ajouter un peu de crème et réserver.

Finition:

Dans chaque assiette (chauffée si possible), poser un croustillant, le recouvrir d'une couche de brunoises d'asperges crémeuses et réchauffées quelques minutes. Réchauffer les têtes d'asperges en les roulant quelques secondes dans un poêle bien chaude, à peine beurrée.

Poser un 2^{ème} croustillant dessus, couvrir avec les asperges comme sur la photo.

Pendant ce temps réchauffer la sauce à feu très doux et poêler les langoustines très rapidement, les disposer à côté du croustillant et terminer par un cordon de sauce.