



LANGOUSTINES RÔTIES AU CELERI PARFUME AU MACIS, RIZ NOIR ET MOULES DE BOUCHOT



Facile

Préparation: longue (pour une fois!)

Cuisson: 25 mn pour le riz

10 mn pour le céleri

5 mn pour les moules

3 mn pour les langoustines

Pour 2 personnes:

6 langoustines par personne

¼ l de moules de bouchot

80 g de riz noir (riz venere)

2 échalotes ciselées (1 +1)

150 g de céleri rave

1 pincée de macis (ou de noix de muscade râpée)

2 càs de crème liquide

Sel et poivre

Un peu d'huile d'olive et un peu de beurre

Enlever la tête des langoustines (les garder pour en faire un fumet pour congeler et utiliser un autre jour). Les décortiquer en leur laissant le dernier anneau. Réserver au frais.

Laver et gratter les moules.

Dans une sauteuse, chauffer doucement une càc de beurre et faire fondre les échalotes ciselée. Dès qu'elles sont transparentes, en réserver la moitié et mettre les moules dans la sauteuse avec le reste. Dès que les moules sont toutes ouvertes, les laisser refroidir, filtrer le jus, les décoquiller et les réserver séparément.

Faire cuire le riz comme indiqué sur le paquet en mettant le jus de cuisson des moules et en complétant avec de l'eau pour avoir assez de liquide. L'eau des moules étant assez salée, normalement, il n'y a pas besoin de rajouter de sel. Dès que le riz est cuit, le maintenir au chaud et lui ajouter délicatement, les échalotes réservées et les moules (en en conservant quelques unes pour décorer les assiettes).

Tailler le céleri en petits cubes, les blanchir 3 minutes à l'eau salée. Egoutter l'eau de cuisson, ajouter la crème et le macis et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes, il doit absolument rester croquant. Vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Finition et dressage:

Si possible, chauffer les assiettes.

Poêler très rapidement les langoustines dans un mélange huile et beurre chauds. Surtout ne pas les cuire trop. Les assaisonner de sel et poivre et les poser sur un papier absorbant. Les garder au chaud sous un aluminium le temps de dresser les assiettes.

Au centre de l'assiette avec un emporte-pièce, mettre 2 càs de riz noir aux moules, tasser un peu et couvrir avec le céleri crémé. Disposer autour moules et langoustines en alternance.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

