

Mes tables de fêtes



Queues de langoustes sur compotée de fenouil sauce estragon

Ingrédients

- 2 queues de langoustes
- 300 g de jeunes bulbes de fenouil
- 3 échalotes
- 1 oignon doux
- 10+10 cl de vin blanc sec
- 1 citron vert
- 10 cl de crème fraîche
- piment d'espelette
- beurre salé
- estragon haché
- sel, poivre

Faire blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes les bulbes de fenouil, égoutter et réserver.

Fendre au ciseau les carapaces des langoustes des deux côtés.

Cuire les queues de langoustes dans une poêle avec un peu de beurre, elles doivent devenir roses. Arroser d'1/2 jus de citron vert et réserver au chaud dans le four en les plaçant dans un plat, recouvrir d'alu.

Dans la même poêle, faire suer les échalotes et l'oignon coupés en petits morceaux dans environ 10 cl de vin blanc sec, ajouter une grosse noix de beurre et le jus d'1/2 citron vert. Faire compoter doucement et ajouter les bulbes de fenouil coupés en lanières, saler et poivrer. Laisser un peu mijoter puis mettre dans un plat, recouvrir d'alu et réserver au chaud dans le four.

Toujours dans la même poêle, déglacer les sucs de cuisson avec 1/2 verre de vin blanc. Ajouter 10 cl de crème, saler poivrer, ajouter une pincée de piment d'espelette et laisser un peu épaissir. Ajouter 1 c à soupe d'estrageon et remuer. Réserver au chaud.

Disposer dans chaque assiette une queue de langouste sur un lit de fenouil, verser la sauce dans la fente dorsale des langoustes, décorer de rondelles de citron vert, déguster bien chaud.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

