



SALADE DE GIROLLES ET LANGOUSTINES RÔTIES



Pour 6 personnes:

- 1 kg de girolles nettoyées
- 12 belles langoustines (ou 18 si elles sont plus petites)
- 2 échalotes hachées finement
- 15 cl d'huile de noisettes
- 1 càs de vinaigre de Xérès
- Une vingtaine de noisettes hachées grossièrement
- Sel et poivre
- 1 càs d'huile neutre supportant la cuisson
- 2 noisettes de beurre

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau de la queue, les poser bien à plat sur une assiette et les réserver au frais.

Faire chauffer la càs d'huile neutre dans un poêle et lorsqu'elle est bien chaude, verser les girolles (les plus grosses coupées en morceaux) en une seule fois et les cuire à feu vif pendant à peine 3 mn. A ce moment-là, ajouter un peu d'huile de noisettes, cuire encore 1 mn, saler. Enlever les girolles et garder à part l'eau de végétation. Réserver.

Préparer la vinaigrette avec les échalotes hachées, l'huile, le vinaigre et l'eau de végétation des girolles. Saler et poivrer. Réserver.

Au moment du repas, cuire rapidement les langoustines (le temps de cuisson dépende de leur grosseur), pendant ce temps, poser un lit de girolles sur chaque assiette, assaisonner avec la vinaigrette. Décorer avec les langoustines et parsemer de poudre de noisettes.