



LANGOUSTINES POELES CREMEUX DE PETITS POIS A LA VERVEINE



Pour 4 personnes :

12 langoustines, 4 feuilles de verveine, 50g de crème fleurette, 200g net de petits pois écosés, QS de sel, poivre, huile d'olive, lamelles d'asperges crues, 4 très fins toasts de pain de mie rond séchés, 20g de balsamique blanc, 30g de sauce mousseline, 50g de coulis de langoustine, 20g de caviar.

Décor : petits pois, pousses de pissenlit, huile de piment d'Espelette.

Infuser les feuilles de verveine dans la crème bouillante 1heure environ, chinoiser.

Cuire les petits pois à l'anglaise, égoutter, mixer avec la crème, rectifier l'assaisonnement. !

Chemiser 4cercles de 4cm de diamètre avec les lamelles d'asperges crues, garnir avec la crème de petits pois, recouvrir avec un toast.

Assaisonner les queues de langoustines, les poêler rapidement à feu vif à l'huile d'olive, déglacer avec le balsamique.

Mélanger la sauce mousseline avec le coulis de langoustines, émulsionner rectifier l'assaisonnement.

Dresser un crémeux de petits pois, puis 3 langoustines, verser le coulis autour.

Décorer avec le caviar, quelques petits pois et pousses de pissenlit et ajouter un peu d'huile de piment d'Espelette.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr