

## Grenadins de veau aux langoustines, purée d'artichauts truffée



Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grenadins de veau

8 langoustines surgelées ( 12 si elles sont petites )

300 g de fonds d'artichauts surgelés ( j'en compte 500 g pour 4 )

1 boîte de pelures de truffes ou de l'huile d'olive à la truffe

4 c à s d'huile d'olive

10 cl de crème liquide

1/2 bouquet de ciboulette

Fleur de sel

Mélange cinq-baies concassées

Égoutter les pelures de truffes et ajouter 2 c à s d'huile, laisser mariner à température ambiante (ou prendre 3 c à s d'huile à la truffe ).

Plonger les langoustines surgelées dans de l'eau bouillante salée, lorsque l'eau frémit à nouveau, égoutter et laisser refroidir.

Cuire les fonds d'artichauts surgelés 20 mn à l'eau bouillante salée, les égoutter et les mixer avec la crème, assaisonner. Réserver au chaud.

Ciseler la moitié de la ciboulette et confectionner 4 petits fagots pour la décoration.

Décortiquer les langoustines en conservant l'éventail de la queue.

Retirer la barde des grenadins et les faire cuire dans une poêle antiadhésive avec 1 c à s d'huile d'olive ( les laisser très légèrement rosés, le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des grenadins ).

Poêler les langoustines décortiquées 1 mn dans 1 c à s d'huile d'olive.

Disposer la purée d'artichaut dans un petit cercle à tartelette posé sur les assiettes, déposer les grenadins dessus puis les langoustines, arroser d'huile aux pelures de truffe ou d'huile à la truffe, parsemer de mélange de 5 baies concassées, de fleur de sel et de ciboulette ciselée. Décorer avec un fagot de ciboulette. Servir aussitôt.

Vin conseillé : Pessac-Léognan

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>