

Cassolette de langoustines



Ingredients:

1.5 kg de langoustines

5 cl de vin blanc

50 g de farine

50 g de beurre

1 sachet de bouillon Ariaké aux coquillages

1 jaune d'oeuf

1 filet de jus de citron

10 cl de crème liquide

Huile d'olive

Crouton de pain ail et persil

Hachez finement les échalotes puis les faire fondre doucement dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez les langoustines et les saisir pendant 2 ou 3 minutes à feu vif, puis ajoutez le vin blanc, réserver.

Faire bouillir 40 cl d'eau puis laisser infuser le sachet de bouillon pendant 10 mn hors du feu.

Hacher grossièrement les croutons pour obtenir une chapelure parfumée.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et bien mélanger, versez le bouillon petit à petit tout en mélangeant et faisant épaissir la sauce sur feu moyen, puis versez un filet de citron, le jaune d'oeuf, la crème et les langoustines avec le jus.

Mettre la préparation dans de jolis ramequins et saupoudrer de chapelure



imprimer la recette