

Langoustines en velouté de curry



Préparation 30 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de très belles langoustines crues

25 cl de crème fraîche

2 c à de curry en poudre

2 échalotes

Du beurre

5 cl de cognac

25 cl de vin blanc sec

200 g de tagliatelles

Quelques brins de coriandre

1/2 citron

Sel et poivre

Retirer la tête des langoustines et décortiquer les queues en laissant le dernier anneau. Enlever le petit boyau noir (intestin) en tirant délicatement dessus (méthode que je préfère) ou en fendant légèrement le dos.

Hacher les échalotes pelées et les faire revenir 2 à 3 mn dans 25 g de beurre.

Ajouter les têtes avec les pinces et les carapaces des langoustines, remuer 2 mn à feu vif et ajouter le vin blanc. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 12,5 cl de liquide. Retirer 4 têtes de langoustine et les réserver. Filtrer la réduction à travers une passoire fine en pressant bien pour exprimer les sucs et ajouter la crème fraîche et le curry. Laisser frémir 5 mn à feu doux.

Pendant ce temps cuire les tagliatelles " al dente " dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Faire sauter les queues des langoustines à la poêle dans un peu de beurre, les assaisonner et arroser de cognac. Éteindre la hotte aspirante s'il y a lieu et flamber. Après avoir flambé retirer les langoustines de la poêle, les réserver au chaud. Ajouter dans la poêle la sauce au curry, la réchauffer et mettre un filet de citron. Retirer du feu et incorporer 30 g de beurre froid coupé en dés en fouettant.

Réchauffer quelques secondes les langoustines dans la sauce si c'est utile mais surtout sans faire bouillir.

Pour le service faire un dôme de tagliatelles, napper le fond de l'assiette avec de la sauce curry et disposer les queues des langoustines. Décorer avec une tête de langoustine et des feuilles de coriandre.

Conseils :

La cuisson des langoustines doit être brève pour préserver la délicatesse de leur chair. Vous pouvez préparer la sauce à l'avance jusqu'à l'ajout de la crème et du curry. Dans ce cas ne cuire que 2 mn la sauce et terminer la cuisson quand vous l'utiliserez pour terminer la recette. Vous conserverez les queues décortiquées des langoustines au réfrigérateur après les avoir couvertes d'un papier film.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>