

LANGOUSTINE RÔTIE AUX ÉPICES INDIA

RECETTE DE FRÉDÉRIC VIGOUROUX

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX (POUR 4 PERSONNES)

Farce du nem

4 feuilles de filo
100 g de girolles
1 noisette de beurre
1/2 échalote ciselée
1 gousse d'ail écrasé
3 cl de vin liquoreux (de préférence le vin en accord)
5 cl de crème liquide

Fondue de carottes

Deux carottes émincées finement
1 noix de beurre doux
1/4 d'oignon jaune ciselé et 2 gousses d'ail rose
1/2 cube de bouillon de volaille
10 cl de crème liquide
Une pointe de couteau de zeste de combawa
1 branche de thym, 1 feuille de laurier, sel/poivre

4 belles queues de langoustines décortiquées (calibre 10/15)
(En laissant le bout de la carapace de la queue et une première phalange)
1 cuillère d'épices Tandoori et 1 trait d'huile d'olive



DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Nettoyez les girolles en coupant soigneusement le bout de la queue et en les passant rapidement sous l'eau tiède pour enlever les petites particules de terres, le couper dans la longueur. Dans une casserole, faire fondre le beurre et suer les échalotes, puis les girolles et laisser fondre avant de verser le vin liquoreux. Laisser réduire puis crémier, vérifier l'assaisonnement. Débarrasser dans un bol et laissez refroidir.

Réaliser la fondue de carottes : Faire fondre le beurre dans une petite cocotte puis l'ail ainsi que les carottes, herbes et bouillon cube, mouiller à hauteur avec de l'eau chaude puis laisser cuire tranquillement jusqu'à quasi évaporation du bouillon, crémier et assaisonner sel/poivre du moulin. Débarrasser dans un bol.

Faire fondre le beurre pour monter le nem, se munir du pinceau ainsi que d'une feuille de filo.

Monter le nem en beurrant la feuille de filo entièrement ouverte, puis la couper en 4 en croix. Poser les feuilles les unes sur les autres de façon à avoir un carré. Poser la farce de girolle froide en bas du carré pour rouler la feuille vers le haut à 3/4, en laissant une marge de 2 cm de chaque cotés. Replier les coté puis finir de rouler en mettant sur le dernier pli un trait de beurre fondu avec le pinceau, puis bien fermer.

Cuisson dans une poêle chaude, et bien surveiller la coloration.

Dressage du nem sur une belle cuillère de fondue, assaisonné avec un peu de poivre grillé et du persil plat concassé.

A coté, dans une autre petite poêle, faire chauffer l'huile d'olive puis saisir les queues de langoustines un fois que vous les aurez passé dans les épices à tandoori puis tapoté, une fois coloré 1 minute par coté, dresser la langoustine contre le nem et la carotte.

A déguster avec un verre de Château Climens...

Château Climens