



Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la quenelle de langoustines

130 g de chair de bar
300 g de chair de langoustines
1 blanc d'œuf
240 g de crème liquide
8 g de sel
100 g de beurre en pommade
8 queues de langoustines
Poivre, piment d'espelette, sel, cognac, ail, thym, beurre, huile d'olive, tabasco, jus de citron vert, huile de tournesol, cerfeuil, ail écrasé

Pour le jus de langoustines

1 kg de têtes et pinces de langoustines
3 oignons en mirepoix
3 carottes en mirepoix
3 fenouils en mirepoix
5 tomates concassées
100 g de concentré de tomates
100 g de crème de Bresse

Pour la poêlée de champignons sauvages

150 g de morilles
150 g de girolles
40 g d'échalote ciselée
25 g de beurre de Bresse

Quenelle de langoustines.

- Dans un cutter (Robot Coupe), mixer la chair de bar et de langoustines avec le sel et le blanc d'œuf.
- Ajouter progressivement la crème puis le beurre en pommade.
- Assaisonner poivre et piment d'Espelette, réserver dans un bol à Pacojet au froid pendant 2 heures environ.
- Pacosser pour lisser et mouler des quenelles d'environ 85 gr à l'aide d'une cuillère en argent à la forme plus creuse qu'une cuillère classique et permettant de mieux décoller les quenelles.

Jus de langoustines.

- Colorer les têtes et les pinces de langoustines avec de l'huile d'olive, les écraser avec un rouleau à pâtisserie puis ajouter beurre, ail et thym.
- Colorer le tout, ajouter et suer la garniture aromatique, ajouter et cuire le concentré de tomates, flamber au cognac, mouiller d'eau à hauteur, cuire pendant 45 minutes environ.

- Passer le jus au chinois étamine, réduire, monter au beurre et crème épaisse de Bresse, assaisonner avec sel et poivre, tabasco et jus de citron vert.

Champignons sauvages.

- Sauter les champignons avec de l'huile de tournesol.
- Suer l'échalote ciselée avec le beurre, ajouter de l'ail écrasé et les champignons puis le cerfeuil.
- Assaisonner.

Cuisson pour les queues de langoustines.

- Colorer les queues de langoustines sur le dos avec de l'huile d'olive, finir de cuire avec du beurre moussieux, ail et thym.
- Les décortiquer en gardant la nageoire caudale.
- Assaisonner.