Velouté de cresson / langoustines / pain d'épices

Suivez la recette filmée pour l'émission d'Yvon Etienne, « Bien dans votre assiette », sur Tébéo.

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes, cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 16 langoustines
- 160 g. de beurre
- 100 g. de pain d'épices mixé
- 1 botte de cresson
- 1 pomme de terre
- 1/2 oignon
- 1 l. de bouillon de volaille
- 100 lardons
- 100 Enoki (à remplacer par des champignons de Paris)
- Sel, poivre

Préparation :

Chauffer 110 grammes de beurre dans une casserole jusqu'à obtention d'une couleur noisette. Ajouter le pain d'épices mixé, et mélanger. Etaler cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 millimètres. Mettre au congélateur (minimum 15 minutes).

A l'aide d'un emporte-pièce, découper des cercles de pain d'épices du même diamètre que le coeur d'une assiette creuse. Réserver au frais.

Dans une casserole, porter de l'eau très salée (15 grammes par litre) à ébullition. Y plonger le cresson nettoyé. Laisser cuire deux minutes, puis plonger le cresson dans de l'eau glacée. Egoutter et réserver.

Faire suer l'oignon dans 25 grammes de beurre, ajouter la pomme de terre coupée en petits dés. Laisser suer à feu moyen. Verser le bouillon de volaille et terminer la cuisson à petits bouillonnements. Verser dans un blender. Y ajouter le cresson et mixer longuement. Ajouter les 25 grammes de beurre restant. Assaisonner et réserver.

Faire revenir les lardons.

Décortiquer les langoustines et les poëler.

Répartir les langoustines, les lardons et les champignons Enoki dans les assiettes creuses. Placer un disque de pain d'épices sur chaque assiette. A table, verser le velouté de cresson chaud sur le disque.

Villa Tri Men - 16 rue du Phare - 29120 Sainte-Marine - 02 98 51 94 94 - @Copyright 2010 Groupe Trimen