

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935

QUENELLES AUX LANGOUSTINES ET AUX MORILLES ET AUX GIROLLES

Préparation : 30mn

Cuisson : 30mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 12 petites carottes fanes
- 1 poireau
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive
- 1 branche d'aneth
- 80g de girolles
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 20g de concentré de tomates
- 10cl de vin blanc
- 50cl de cognac
- 1 c.a.s de crème d'Isigny
- Sel, Poivre

Pour la sauce :

- 6 quenelles Saint Jean
- 10 langoustines
- 100g de beurre
- 80g de morilles

Préparation :

Commencer par la préparation de la sauce : Emincer le vert du poireau, l'oignon, l'échalote et la carotte. Ôter les têtes des langoustines, les faire revenir avec un filet d'huile d'olive à feu vif dans une cocotte. Ajouter l'ail haché, l'échalote, le poireau et l'oignon émincé. Faire suer 2 min puis ajouter 40g de beurre en cubes. Laisser caraméliser puis déglacer au cognac. Faire flamber puis ajouter le vin blanc. Laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque totalement évaporé. Mouiller à hauteur, ajouter le bouquet garni et le concentré de tomates. Cuire 40 min à petite ébullition. Filtrer à l'aide d'un chinois étamine ou d'une passoire dans une casserole puis réduire de 3/4. Lier la sauce avec un filet de crème d'Isigny et 30g de beurre en fouettant vivement. Réserver.

Cuire les quenelles Saint Jean au four selon les indications de l'emballage. Pendant ce temps cuire les carottes fane épluchées dans un fond d'eau, avec 20g de beurre, à couvert jusqu'à totale évaporation. Faire revenir les morilles et les girolles avec 10g de beurre quelques minutes à feu vif. Saler et Poivrer.

Saisir les langoustines 1min à feux vif.

Déposer un fond de sauce dans l'assiette chaude. Dresser la quenelle puis placer les champignons, les carottes ainsi que les langoustines rôties. Déposez quelque brins d'aneth et servir immédiatement.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR