

Langoustines rôties et cremeuse légère de Mâche

4 personnes

Temps de préparation : 20'

Temps de cuisson : 1 h

ingrédients :

- 2 barquettes de mâche
- 16 grosses langoustines
- 50 g d'épinard
- 1 gros oignon blanc
- 25 g d'échalotes
- 25 g de champignons
- 150 g de vert de poireau
- 1 citron
- 100 g de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 1 bouillon cube
- 50 cl de crème fleurette
- sel et poivre

Recette de la crèmeuse :

Faites revenir la mâche, l'oignons, les champignons, les échalotes, les pommes de terre et le poireau dans la moitié du beurre. Salez puis mouillez avec un litre d'eau et le cube de bouillon.

Après une heure de cuisson douce, mixez le tout, ajouter la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement.

Faites revenir les épinards et le reste de la mâche dans le reste de beurre. Mixez finement le mélange et ajoutez-le au premier. Mixez le tout Fouettez vivement et vous obtenez la crèmeuse de mâche.

Préparation du plat :

Rôtissez les queues de langoustines à sec dans une poêle anti-adhésive. Dressez en assiette creuse avec un nuage de crèmeuse au centre et les queues de langoustines autour. Décorez avec des bouquets de mâche.

L'astuce du chef : La crèmeuse de mâche est idéale pour accompagner les fromages à pâte dure ou les fromages de haute montagne comme le Sérac ou le St Avellin.

- Auteur de la recette : Philippe Meyzin – Le Christiana (73150 Val d'Isère)
- Photographe : François Bertram / Canetti Conseil

