



Une recette Prosper Montagné



Club Gastronomique Prosper Montagne, Siège Administratif: 45 rue Saint-Roch - 75001 Paris, Siège Social : CCI, 3 Bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne
www.club-prosper-montagne.fr email : info@club-prosper-montagne.fr

Gérard Côme, Chef de cuisine du restaurant Le Château de Noirieux à Briollay vous propose la recette suivante :



L'Araignée de mer en lasagne de truffe, soupe mousseuse d'écrevisses

Les ingrédients pour 4 personnes:

- 8 feuilles de pâte à raviole (taillées en 9 cm de diamètre)
- 8 écrevisses fraîches
- 2 araignées de mer (900 g à 1kg par pièce)
- 200 g de fumet de poisson
- 2 l de court bouillon au vin blanc
- Garniture aromatique, sauce écrevisse
- 1 carotte émincée
- 1 oignon émincé
- 1 bouquet garni
- 2 tomates
- 1 c à café de concentré de tomate
- 200 g de vin blanc moelleux (Coteaux du Layon)
- 50 ml d'huile d'olive
- 100 g de beurre
- 100 g de crème fouettée
- 10g de truffes noires
- 5 g de jus de truffe
- 1 fond d'artichaut frais et cuit (pour mousseline)
- 50 g de crème fleurette
- 400 g de pousses d'épinard propres
- 100 g de beurre
- Sel moulu de Guérande et poivre du moulin.

Progression de la recette:

Préparation:

Laver les araignées de mer et les cuire au court bouillon 15 à 20 min.

Egoutter. Les laisser tiédir, puis les décortiquer soigneusement, réserver les chairs.

Châtrer les écrevisses et les cuire dans le court bouillon pendant 2 min, les égoutter et les décortiquer.

Réserver les têtes et les queues.

Broyer au robot, couper le fond de l'artichaut très finement et ajouter la crème fleurette, assaisonner et réserver.

Faire cuire les feuilles de ravioles pendant 1 min dans l'eau bouillante salée avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, rafraichir. Conserver la cuisson.

Faire le coulis d'écrevisses, faire suer les têtes d'écrevisses flamber les au Cognac. Concasser le tout avec une cuillère en bois, ajouter le bouquet garni, la gousse d'ail, les tomates et le concentré et mouiller avec le vin blanc moelleux et le fumet de poisson. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire à feu doux pendant 30 min. Passer au chinois et réduire de trois quarts.

Au moment de servir, monter au beurre, mixer, incorporer la crème fouettée et redonner une petite ébullition.

Finition :

Dans une casserole faire tomber au beurre noisette les pousses d'épinards. Assaisonner. Réchauffer les queues d'écrevisses dans le coulis et les feuilles de ravioles dans leur cuisson. Chauffer la chair d'araignée de mer avec un peu de beurre, de sauce et le jus de truffes.

Assaisonner.

Faire réchauffer la mousseline d'artichaut et lui incorporer quelques noix de beurre.



Château de Noirieux Relais et Château
26 route de Briollay
49125 Briollay

Bonne dégustation.

Tél: 02 41 42 50 05

e-mail: reservation@chateaudenoirieux.com

www.chateaudenoirieux.com