



Une recette « Prosper Montagné »

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



Matthieu Garrel, chef de cuisine du restaurant Le Bélisaire à Paris, vous présente sa recette:

Raviole de jeunes poireaux aux langoustines de Loctudy



Ingrédients pour 12 personnes:

Royale de poireaux (l'appareil)

40 g de beurre,
10 moules jetables en aluminium,
2 poireaux,
sel, poivre, PM,
40 cl de lait,
40 cl de crème liquide,
5 oeufs entiers,
24 pièces de langoustines calibre 16/20

Sauce

Les têtes de langoustines
1/2 oignon,
1/2 carotte,
25 cl d'eau,
40 cl de crème liquide,
12.5 cl de vin blanc,
1 c. à soupe de concentré de tomate,
Brin de persil, 1/2 tête d'ail,
300 cl de Cognac

Préparation

Préchauffez le four à 100° C. Blanchissez les poireaux à l'eau bouillante, et ensuite rafraîchissez-les à l'eau glaciale, égouttez-les-bien.

Mélangez le lait, la crème, les oeufs, les poireaux, sel et poivre (PM). Mixez le tout et remplissez les moules à hauteur. Enfouissez pendant 40 mm au bain-marie. Démoulez et réservez au froid.

Entre-temps, cuisez les pâtes à raviolo à l'eau bouillante et l'huile d'olive. Réservez-les pour le montage.

Châtrez: décortiquez les langoustines à cru, réservez les têtes pour la sauce. A l'aide d'un couteau d'office, incisez légèrement le dos de la langoustine pour la débarrasser de son boyau.

Sauce

Dans une casserole, démarrez les têtes de langoustines à l'huile d'olive. Une fois les têtes bien colorées, ajoutez-y les carottes, l'oignon, l'ail et le persil. Flambez le tout au Cognac.

Rajoutez le vin blanc et montez à frémissement. Mouillez à l'eau (25cl) et la crème liquide, laissez frémir 20 min au coin du fourneau. Salez, poivrez (PM).

A l'aide d'un chinois ou d'une passoire, et d'un rouleau à pâtisserie, écrasez les têtes pour sortir au maximum de jus, filmez et réservez.

Montage:

Sur chaque mousseline de poireaux, déposez 2 belles langoustines crues, recouvrir tout simplement d'une pâte à raviolo.

Cuisez les raviolos à la vapeur pendant 3 minutes (appuyez avec le bout du doigt pour savoir si les langoustines sont cuites).

Bonne dégustation

Retrouvez la cuisine de Matthieu Garrel au restaurant Le Bélisaire

2 rue Marmontel - 75015 Paris Tél: 01 48 28 62 24