

Langoustines au curry sur pommes de terre fondantes, sauce aux herbes

Préparation 30 mn

Marinade 2 h

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes

8 pommes de terre (à chair ferme, j'ai pris des Belles de Fontenay)

12 belles langoustines cuites

160 g de beurre salé

3 c à s d'huile d'olive

3 c à s de persil

1 citron

Une belle pincée de curry (suivant le goût)

1 c à c de baies roses (j'en ai mis plus)

2 brins de sarriette (je n'en avais pas j'ai mis du basilic)

Si jamais vous n'avez pas de langoustines cuites, ce fut mon cas, faites les cuire à la vapeur (3 mn environ) ou dans de l'eau bouillante salée(2-3 mn suivant la taille).

Une fois les langoustines cuites, c'est rapide, les laisser refroidir, retirer la tête et les décortiquer. Enlever le boyau noir et les badigeonner avec 3 cuillères de jus de citron mélangé à l'huile, au curry, sel et poivre.

Réserver 2 h au frais.

Mettre les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et les faire cuire 25 mn environ suivant la taille.

Couper le beurre en cubes et porter à ébullition 2 c à s d'eau dans une casserole. Ajouter le quart du beurre en fouettant et quand il est fondu incorporer de la même manière en deux fois le reste du beurre. Hors du feu ajouter du jus de citron, les herbes ciselées et du poivre.

Réserver au B.M. à 60°.

Placer les pommes de terre sur des assiettes chaudes et disposer les langoustines à cheval sur le dessus.

Napper de sauce et parsemer de poivre et de baies roses concassées. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>