

Petits encornets farcis

Fine ratatouille aux queues de langoustines tagliatelles de courgettes

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : mars 2018

Source recette : *Cuisine en duo Jacques et Laurent Pourcel* p89

1. ELEMENTS DE BASE

1 kg de petits encornets 8/10 cm (3 par pers)
500 g de langoustines
1 dl d'huile d'olive
sel fin poivre blanc moulu

Vider et laver les encornets, réserver au frais
blanchir les têtes et hacher les. Les sauter 2 minutes et les ajouter dans la ratatouille
Décortiquer les langoustines, les émincer, réserver les queues au frais. Les ajouter dans la ratatouille avant de garnir les encornets.
Farcir les encornets à l'aide d'une poche.
Fermer l'encornet à l'aide d'un pic en bambou.
Les sauter à l'huile 10 mn, terminer si nécessaire la cuisson au four (150°/5 mn).
Récupérer le jus de cuisson pour ajouter au jus de langoustines.

2. JUS DE LANGOUSTINES

500 g têtes et carapaces de langoustines
50 g de concentrée de tomates
20 g de farine
5 cl de cognac
10 cl de vin blanc
50 g d'échalotes
50 g d'oignon
50 g de carottes
1 bouquet garni
8 gousses d'ail
PM anis étoilé, poivre mignonnette
2 l de fumet de poisson

Cardinaliser légèrement les carapaces – 15 mn – 160 °C. Ajouter la tomate concentrée et la farine – Torrifier.
Ajouter la garniture aromatique émincée.
Flamber au cognac, déglacer au vin blanc
Mouiller au fumet de poisson, ajouter les aromates. Laisser cuire à frémissement 1h

environ. Ecraser avant de passer, mixer et passer au chinois inox.

3. RATATOUILLE

300 g de poivrons rouges
500 g d'aubergines
250 g d'oignons rouges
500 g de courgettes
500 g de grosses tomates
6 gousses d'ail
1/10 de botte de basilic
1/10 botte de ciboulette
2 jaunes d'œuf
20 cl de crème fraîche
sel fin

Monder les tomates. Eplucher et tailler en petits dés ou ciseler tous les légumes. Les sauter séparément. Réduire la crème, ajouter les herbes ciselées. Ajouter la ratatouille.

4. FINITION

12 mini courgettes (10 cm)
1 dl d'huile d'olive
1 dl d'huile de noix
1/10 botte de ciboulette
1/10 basilic
10 cl de soja ou balsamique

Emincer sur la longueur les courgettes, les sauter à l'huile d'olive.
Terminer le jus de crustacés avec le balsamique les herbes et l'huile de noix.

Le choix du sommelier

Blanc

*AOC Languedoc "L'Éolienne" Mas d'Espanet 2013
Frais tendu pour le côté "tomaté" à carafer...*

Rouge

*VDF (Terroir de la Livinière) "
Maintenant" Dom. Monts et Merveilles 2016
Vin de Laure et Julien (ancien élève du Lycée Albert de Mun) Un assemblage de Syrah d'altitude (450m) et de Grenache noir. Un vin tout en digestibilité, élégance, fruits et épices. Il s'associe de manière très fluide tant avec des viandes, des poissons, des fromages...*

AOC Collioure

*"Quadratur" Domaine Coume Del Mas 2010
Fondu aérien épice doux*