

Langoustines et asperges vertes sauce au curry

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 petites carottes
2 blancs de poireaux moyens
20 asperges vertes
20 langoustines crues
20 g de beurre
Pour la sauce :
2 échalotes
20 g de beurre
20 cl de Gewurztraminer
40 cl de crème
1 c à c bombée de poudre de curry
1 trait de jus de citron
Sel et poivre

Eplucher les carottes et les blancs de poireaux lavés et les couper en tronçons de 5 cm, puis en lanières régulières pour faire une julienne de légumes. Blanchir à l'eau bouillante salée la julienne de carottes pendant 3 mn et ajouter les poireaux. Cuire encore 3 mn. Egoutter les légumes et les rafraîchir dans de l'eau glacée et les égoutter à nouveau. Réserver. Eplucher les asperges vertes et les cuire à l'eau bouillante salée quelques minutes. Elles doivent rester un peu croquantes. Les égoutter et couper les pointes.

Préparer la sauce :

Eplucher et hacher les échalotes et les faire revenir sans coloration dans le beurre pendant 3-4 mn. Saupoudrer avec la poudre de curry et déglacer avec le Gewurztraminer. Faire réduire par ébullition à 2 c à s d liquide. Ajouter la crème, fouetter quelques instants et laisser épaissir à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit liée. Assaisonner et ajouter un trait de jus de citron. Réserver au chaud.

Retirer la tête des langoustines, décortiquer les queues et enlever le boyau noir qui se trouve tout le long du dos.

Dans une poêle faire fondre le beurre et cuire 2 à 3 minutes maximum les queues de langoustines. Assaisonner. Réchauffer les pointes d'asperges vertes dans la même poêle ainsi que la julienne de légumes. Ajouter un peu de beurre si nécessaire.

Pour le service, dresser un dôme de julienne de légumes au centre de l'assiette, entourer de sauce au curry et disposer les langoustines et les asperges vertes tout autour des légumes en les intercalant. Servir aussitôt.