



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Langoustines poêlées Aux asperges vertes Et beurre safrané

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

1,2 kg de langoustines assez grosses
1 kg d'asperges vertes
200 g de beurre fermier
50 g de crème fraîche
un soupçon de pistils de safran
sel de Guérande, poivre du moulin
Pour le fumet :
Garniture aromatique :
20 cl de Muscadet sur Lie
50 g d'oignons
30 g de carottes
30 g de poireaux
2 cl de cognac
thym, laurier, persil (bouquet garni)

Préparation : Décortiquer les queues de langoustines crues et les tenir au frais. Confectionner un fumet avec les carcasses en les faisant revenir dans une poêle avec une noix de beurre. Flamber au cognac, mouiller avec le Muscadet sur Lie et un peu d'eau, ajouter le bouquet garni. Laisser cuire 20 minutes environ en pressant les carcasses de temps à autre pour en extraire les arômes. Eplucher les asperges sans les casser, bien les laver et les cuire à grande eau bouillante salée, rafraîchir dès la fin de cuisson dans l'eau glacée pour préserver la couleur. Laisser reposer. Passer le fumet à l'étamine et le mettre à réduire, ajouter la crème et le safran, réduire légèrement et ajouter le beurre, vérifier l'assaisonnement et tenir au chaud. Cuire les queues de langoustines dans une poêle antiadhésive bien chaude avec une noix de beurre, saler, poivrer et déglacer avec un peu de sauce. Dresser sur assiette bien chaude avec les asperges tièdes et napper avec la sauce. Décorer avec des pluches de cerfeuil et les langoustines décortiquées.

Notre conseil : Vous pouvez remplacer les langoustines par des gambas.

Conseil du sommelier : L'accord se fait facilement avec un Sur Lie Jeune.
Mais on peut varier les plaisirs en remontant d'une ou deux années.

Domaine Bretonnière 2014