

Papillote de Langoustines et Rouget aux Senteurs Thai Gratin de rutabagas et Mangues

- 3 langoustines par personne
- 2 filets de rouget
- julienne de légumes (carottes, poireaux, pois gourmand, épinards)

- 1 boîte lait de coco
- 20cl crème
- 1 bâton de citronnelle
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais
- 10cl sauce soja
- piment oiseau QS (facultatif)

Notes personnelles

Jus de langoustines
parures et têtes de huile chaude

- 2 pièces de rutabagas (environ 10 min)
- 1 mangue
- 1 bâton de vanille bourbon
- 50 gr beurre
- 25cl de crème fleurette
- 2 œufs entiers
- 50gr de parmesan râpé
- sel et poivre du moulin PM

Sauce : mélanger tous les ingrédients, porter à ébullition et laisser infuser

Gratin : éplucher, couper en lamelles et cuire à l'anglaise les rutabagas, les égoutter

Tailler la mangue en dés, les suer au beurre et ajouter la vanille
Confectionner l'appareil à crème prise, monter le gratin en alternant la mangue et les rutabagas, verser l'appareil dessus ~~et recouvrir de parmesan~~, cuire au four à 170°C pendant environ 20 mn

Prendre un carré de papier sulfurisé, déposer un peu de julienne de légumes, poser dessus les rougets juste saisis coté peau ainsi que les langoustines, assaisonner et verser un trait d'huile d'olive, replier la papillote, la fermer à l'aide de trombone ou d'agrafes ? Cuire à 200°C pendant 8mn environ