

COQUILLES SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINES AUX SHITAKES ET ASPERGES VERTES



Facile mais un peu long (car en plusieurs étapes)

Préparation: 35 à 40 mn

Cuisson: 15 mn (5 + 5 + 5)

Pour 2 personnes:

8 noix de Saint Jacques

6 langoustines

Une vingtaine de feuilles de persil plat

4 asperges vertes (3 cuites + 1 crue)

1 càc de sauce soja

2 càs de sauce d'huître

2 càc d'huile neutre (1 + 1)

1 noisette de beurre

1 càs de vinaigrette faite avec huile de noisettes et jus de citron

Sel et poivre du moulin

Les langoustines et des Saint-Jacques:

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau de la queue et les réserver au frais avec les noix de Saint Jacques préparées (sans les coraux).

Les légumes:

Peler les asperges si nécessaire et en cuire 3 quelques minutes à l'eau salée en les gardant très croquantes. Les tailler en dés en réservant une tête pour la détailler en lamelles très fines.

Nettoyer les shitakés avec un chiffon humide (ou en les lavant très rapidement) et les couper en lamelles d'environ 4 à 5 mm d'épaisseur.

Dans une poêle, avec 1 càc d'huile, faire revenir les lamelles de champignons à feu assez vif pendant 2 minutes. Baisser un peu le feu avant d'arroser avec les sauces d'huîtres et de soja, laisser cuire une minute puis ajouter les dés d'asperges. Bien mélanger et cuire une minute supplémentaire. Réserver dans la poêle.

Pendant la cuisson des champignons, avec l'épluche-légumes, faire des tagliatelles dans l'asperge crue réservée, les mélanger aux feuilles de persil plat lavées et séchées et les assaisonner avec la vinaigrette. Réserver.

Finition et dressage:

A feu vif, saisir les queues de langoustines et les noix de Saint-Jacques environ 1 minute de chaque côté. Assaisonner et réserver le temps de réchauffer les shitakés et de les dresser sur l'assiette avec un emporte pièce. Poser les crustacés en les alternant et terminer par un petit tas de salade.