



Cooking is beautiful présente :

Langoustines aux amandes, crème de mascarpone citronnée

Hum... à vous de plonger ces langoustines à la fois croquantes et fondantes dans l'onctuosité de la crème au mascarpone !

Préparation cuisson comprise : 40 mn

Entrée pour 2 personnes

Ingrédients

Pour les langoustines :

6 langoustines / 1 sachet d'amandes effilées / 1 jaune d'oeuf

Pour la crème de mascarpone :

150 g de mascarpone / 1 jaune d'œuf / le jus d'un citron

Pour la brunoise :

1 carotte, 1/2 courgette, 2 tomates, 1/2 oignon, 1 poireau

Préchauffez le four à 200°

Etape 1

Préparez les langoustines :

- Faites-les cuire 2 mn au court-bouillon.
- Laissez-les refroidir et décortiquez-les.
- Etalez les amandes effilées dans une assiette.

- Trempez les langoustines refroidies dans le jaune d'œuf puis dans les amandes effilées.
- Réservez.

Etape 2

Préparer la brunoise :

- Eplucher, laver la carotte et la tailler en brunoise (en petits dés).
- Répéter l'opération avec le blanc de poireau et l'oignon.
- Faites cuire vos légumes dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive pendant 15 mn. Remuez de temps à temps et pour éviter que cela attache, et arrosez avec du vin blanc quand cela est nécessaire.
- Pendant ce temps, lavez puis taillez la courgette en brunoise. Faites de même avec les tomates après les avoir mondées.
- Au bout d'au moins de 15 mn de cuisson des premiers légumes, ajoutez tomates et courgette. Laisser cuire 10 min à couvert.
- Salez, poivrez.
- Tenez au chaud couvert sur feu doux.

Etape 3

Préparez la crème de mascarpone :

- Dans une petite casserole, mettez la mascarpone, le jaune d'œuf et le jus de citron.
- Tournez sans cesse sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Tenez au chaud sur feu très doux (la crème ne doit pas bouillir).

Etape 4

Sur la plaque du four, disposez les langoustines et faites-les réchauffer dans leur robe d'amandes 2/3 mn.

Etape 5

Dressez les assiettes : disposez une à deux cuillères de brunoise sur lesquelles vous disposerez 3 langoustines.

Dans un petit pot à côté, versez la crème de mascarpone.

Hum... Les saveurs s'allient à merveille, la langoustine, l'amande, la mascarpone au citron... savourez !

A table !

