

CASSOLETTE DE LANGOUSTINES ET NOIX DE SAINT-JACQUES AU CITRON

Pour 6 personnes

- 24 langoustines
- 18 noix de Saint-Jacques
- 2 citrons
- 200g de girolles
- 35cl de crème
- 25g de beurre
- 4 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 verre de court-bouillon
- 10 marrons cuits
- sel, poivre
- un petit bouquet de ciboulette



Nettoyer et couper les pieds des girolles. Décortiquer les langoustines. Dans un plat, déposer les noix de Saint-Jacques et les langoustines.

Râper les zestes de citron. Ciseler la ciboulette. Couper les marrons en morceaux. Recouvrir les fruits de mer des zestes de citron, de la ciboulette ciselée et du court-bouillon froid. Saler et poivrer. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2/3h et remuer de temps en temps.

Préchauffer le four th.240°C. Émincer l'ail et les oignons. Égoutter les langoustines et les Saint-Jacques. Réserver la marinade.

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Faire revenir à feu vif les oignons, l'ail haché, les girolles et les marrons. Ajouter les fruits de mer. Saler et poivrer. Déglacer avec le vin. Laisser cuire 2 minutes et réserver.

Faire chauffer à feu doux la marinade. Ajouter la crème. Dans des cassolettes, déposer les légumes, les langoustines et les Saint-Jacques. Verser la sauce. Enfourner 6 à 8 minutes. A la sortie du four, parsemer d'un peu de ciboulette ciselée et déguster aussitôt.