

Poulet aux langoustines et sa Bisque

Poêlée de champignons des bois

Entre viande et poisson, mon cœur balançait, alors j'ai réuni les 2, la langoustine apporte du raffinement et la bisque une sauce qui rehausse une viande basique mais très tendre. La cuisson vapeur permettant un meilleur respect des produits et assure au poulet de conserver tout son moelleux.



Ingrédients pour 8 à 10 ballotins

environ :Pour les ballotins

4 à 5 blancs de poulets
Les queues d'1 kg de langoustines
cruës ou glacées (réserver les têtes
pour la bisque
1 bouquet de coriandre fraîche
Film alimentaire spécial cuisson

Farce :

50 g de crème
25 g de beurre
1 blanc d'œuf
Piment d'Espelette, paprika sel et
poivre

Garniture

Champignons des bois, beurre ail et
persil.

Pour la bisque :

Les têtes d'1 kg de langoustines crues
1 échalote
1 gousse d'ail
10 cm de poireau
1 petite carotte
1 branche de céleri
30 g de cognac
50 g de vin blanc
50 g de concentré de tomate
200 g de lait
200 g de crème liquide entière.
1 branche de thym

Commencer par décortiquer les langoustines.

Réserver selon la grosseur, 1 ou 2 queues par ballotin.

Il doit vous rester environ 100 g de chair pour la farce.

Salé et pimenter les queues des ballotins et réserver.

La farce :

Mettre les 100 g de queues dans le bol de Mister T, ajouter 25 g de beurre et le blanc d'1 œuf. Hacher le tout finement, d'abord 20 secondes vitesse 6 puis en raclant les parois plusieurs fois si besoin. Ajouter la crème et mélanger 10 sec vitesse 6. Gouter, et rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et piment d'Espelette. Réserver au réfrigérateur.

Attention : l'assaisonnement est primordial dans cette recette, La farce doit être bien salé et assaisonnée ainsi que les queues.

Piment d'Espelette : Il est assez fort des 2 premières années mais perd en puissance avec le temps. On l'associera à du paprika pour renforcer la couleur sans trop pimenter.

La bisque :

- Mettre dans le bol de mister T : 1 échalote, 1 gousse d'ail, le poireau, 1 petite carotte, la branche de céleri et **hacher 5 sec vitesse 5**.

- Ajouter les têtes de langoustine et 20 g d'huile d'olive et faire rissoler **10 mn à 120° (varoma pour TM31) vitesse 1**

- Ajouter 30 g de cognac, 50 g de vin blanc sec, 50 g de concentré de tomate, 1 branche de thym, 200 g de lait, 200 g de crème liquide entière. et 1 c à café de sel, et **cuire 20 mn à 120° vit 1**.

- Filtrer le tout à travers le petit panier posé sur le couvercle de Mister T, lui-même posé sur un saladier. Laisser couler puis tapoter un peu pour faire descendre le reste de pulpe.

Rincer le bol, remettre le jus

Ajouter 60 g de beurre et 10 g de pain dur.

Programmer 3 mn à 80° vitesse 4

Mixer 20 sec vitesse 10, Rectifier l'assaisonnement et réserver.

A noter : le pain dur est idéal pour épaissir un jus ou une sauce, Il faut toutefois le laisser gonfler quelques minutes, et mixer le toute finement avant d'apprécier le résultat.

Les ballotins :

Recouper les escalopes en 2 dans l'épaisseur, et les déposer les unes à coté des autres. Saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette, sel et poivre

Préparer une feuille de film alimentaire par ballotin

Poser l'escalope, piment contre le film. Recouvrir de feuilles de coriandre fraîche les

2/3 de l'escalope. Déposer 1 à 2 queues de langoustine, 1 c à café de farce et rouler serré. Replier les extrémités et réserver au frais jusqu'au moment de cuire.

Attention : il est conseillé de ne pas attendre plus de quelques heures avant la cuisson. Les produits travaillés, encore crus, sont sensibles au développement bactérien.

Déposer les ballotins bien espacés les un des autres dans le varoma et sur le plateau. (vous pouvez en mettre 10 à 12 sans soucis).

Cuire au dernier moment, 25 mn dans le varoma au dessus d'1/2 litre d'eau salée. Attendre quelques minutes que les ballotins tiédissent un peu. En déposer quelques uns dans le couvercle du varoma et Couper le film à une extrémité de chaque ballotin pour évacuer le jus de cuisson avant de faire sortir la viande.

Couper le ballotin en biais puis recouper les bases pour que les morceaux puissent tenir debout.

Disposer dans l'assiette avec un cordon de sauce et les champignons poêlés.

Coté Budget : Les langoustines crues peuvent se congeler. Profitez en pour les acheter lors d'une promo ou avant que les prix montent.

Coté Organisation : Pour ne pas perdre de temps le jour « j », vous pouvez décortiquer vos langoustines avant de les congeler (têtes et queues séparées) et les mettre à décongeler la veille dans votre réfrigérateur.

Attention : La bisque peut se préparer la veille mais préparez vos ballotins le jour « j ».



joyeux Noël !