

Salade de langoustines au foie gras



Préparation : 35 mn

Cuisson : 6-7 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

24 langoustines crues moyennes

200 g de mesclun

250 g de foie gras frais en tranches (6 belles tranches)

150 -200 g de shiitakés ou de girolles

10 cl de vinaigrette (5 cl)

1 c à s de ciboulette ciselée

1 c à s de poivre concassé

Sel et poivre du moulin

Si les langoustines sont fraîches les cuire 1 mn dans de l'eau bouillante salée additionnée du poivre concassé. Les égoutter aussitôt . Laisser tiédir et les décortiquer. Autrement pour des langoustines surgelées suivre la cuisson indiquée sur le paquet .

Nettoyer les champignons, les laver très rapidement et les éponger sur du papier absorbant.

Assaisonner les tranches de foie gras cru. Les fariner (je ne le fais jamais) et les griller rapidement 30 s sur chaque face. Les mettre sur du papier absorbant et les garder au chaud.

Faire sauter les champignons à feu vif dans la même poêle avec la graisse rendue par le foie gras (s'il y en a beaucoup en retirer une partie). Assaisonner et mettre de côté.

Découper les tranches de foie gras en lamelles. Assaisonner la salade avec la vinaigrette et la répartir sur les assiettes. Parsemer de lamelles de foie gras, de langoustines (4 par assiette) et de champignons. Poivrer, parsemer de ciboulette ciselée et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Pineau des Charentes

Je vous rappelle que plus un foie gras est frais moins il rendra de graisse à la cuisson, il est donc important de bien regarder les dates sur les foies que vous achèterez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>