



Velouté de cresson et magret fumé, poêlée de langoustines aux passe-pierres et à la citronnelle, huîtres chaudes au champagne

Velouté de cresson et magret fumé (pour 4 personnes)

- 1l de bouillon de volaille
- 2 bottes de cresson lavées et équeutées
- 12 tranches fines de magret fumé
- 50 g de beurre
- 3 dl de crème
- 1 càs de farine
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Faites chauffer le bouillon. Faites ensuite un roux.

2/ Ajoutez progressivement le bouillon chaud au roux tout en fouettant. Ajoutez les 3/4 du cresson. Laissez dépouiller 10 min.

3/ Pendant ce temps, taillez le magret en julienne et réservez.

4/ Lorsque le velouté est cuit, passez-le au mixer.

5/ Terminez avec la crème et la julienne de magret.

6/ Servez en assiette à potage, garni de feuilles de cresson frais.

Poêlée de langoustines aux passe-pierres et à la citronnelle (pour 2 personnes)

- 16 langoustines crues
- 2 poignées de passe-pierres (= salicorne)
- 1 tige de citronnelle finement émincée
- 1 càs d'huile d'olive
- 1/2 verre de vin blanc sec
- Sel
- Poivre du moulin



- 1/ Décortiquez les queues de langoustines et enlevez l'intestin.
- 2/ Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir rapidement les queues de langoustines salées et poivrées.
- 3/ Débarrassez-les et réservez-les au chaud.
- 4/ Faites blanchir les passe-pierres à l'eau bouillante puis faites-les revenir dans la poêle dans laquelle vous avez cuit les langoustines. Ajoutez la citronnelle finement hachée, le vin blanc et laissez cuire 2 min.
- 5/ Dressez les passe-pierres au milieu d'une coupelle, disposez les langoustines en corolle et nappez de sauce bien chaude.

Huîtres chaudes au champagne (pour 2 personnes)

- 12 huîtres plates, ouvertes
- 1 échalote finement hachée
- 2 càs de beurre en pommade
- 20 cl de champagne
- 2 càs de crème fraîche battue
- Paprika
- Sel
- Poivre blanc

- 1/ Enlevez délicatement la chair de toutes les huîtres et placez-les dans un bol au frigo.
- 2/ Lavez les coquilles et séchez-les au four.
- 3/ Dans une sauteuse, faites fondre l'échalote finement hachée dans le beurre. Mouillez avec le champagne et faites réduire de moitié. Ajoutez le jus des huîtres.
- 4/ Passez ensuite au chinois. Terminez avec la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement avec une pointe de paprika.
- 5/ Disposez les huîtres crues dans les coquilles tièdes, nappez de sauce et gratinez très rapidement sous le grill. Servez immédiatement.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_veloute-de-cresson-et-magret-de-canard-fume-poelee-de-langoustines-aux-passe-pierres-huitres-chaudes-au-champagne?id=9160836&emissionId=5931