



Velouté de langoustines et terrine de chevreuil au foie gras

Pour 6 personnes

12 grosses langoustines
2 branches de céleri émincées
1 oignon haché
1 carotte hachée
125 g de beurre
2 dl de crème fraîche battue
1 petit verre de cognac
25 cl de vin blanc sec
Thym frais
1 feuille de laurier
1 càs de farine
Poivre de Cayenne
Sel et poivre du moulin

1/ Faites fondre 1 noix de beurre dans une casserole. Ajoutez les légumes, le thym et le laurier. Laissez fondre doucement en remuant.

2/ Pendant ce temps, séparez les coffres des queues des langoustines et détachez les pinces. Ajoutez les coffres et les pinces aux légumes. Mouillez avec le vin blanc et le cognac et couvrez à hauteur avec de l'eau. Salez et poivrez. Laissez mijoter 1h.

3/ **LE GESTE TECHNIQUE** : **Décortiquez les queues de langoustines**, taillez-les en gros morceaux et réservez au frais.

4/ Après 1h de cuisson, enlevez les pinces et réservez. Passez le fumet de langoustines au chinois pointu en pressant bien pour faire sortir tout le goût du fumet.

5/ Faites un roux léger et faites un velouté avec le fumet. Laissez dépouiller pendant 15 min. Pendant ce temps, décortiquez les pinces pour en récupérer la chair.

6/ Ajoutez la chair des pinces au velouté et passez le tout au mixer. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez une pointe de Cayenne.

7/ Au moment de servir, poêlez les gros dés de langoustines rapidement.

8/ Répartissez-les dans les assiettes creuses et versez le velouté par-dessus. Terminez avec une càs de crème battue.

TERRINE DE CHEVREUIL AU FOIE GRAS

Pour 6 personnes

400 g de viande de chevreuil hachée

250 g de foie gras cru dénervé

250 g de foie de porc

200 g de trompettes de la mort

2 échalotes hachées

2 gousses d'ail hachées

2 oeufs

2 dl de cognac

Barde de lard

Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ La veille, faites mariner les trompettes avec le cognac.

3/ Hachez finement le foie de porc et ajoutez-le au chevreuil haché.

4/ Salez, poivrez et ajoutez les œufs, l'ail, les échalotes et les trompettes de la mort marinées avec le cognac. Réservez.

5/ Bardez une terrine en terre cuite en laissant dépasser les bardes de la largeur de la terrine et versez la moitié de la farce.

6/ Disposez alors des tranches de foie gras dénervé. Versez le reste de la farce et tassez légèrement avec la main et poivrez.

7/ Repliez les bardes de manière à couvrir la terrine.

8/ Placez la terrine dans un bain-marie et faites cuire pendant 2h.

9/ Une fois cuite, sortez la terrine sortie du four et laissez-la refroidir à température ambiante.

10/ Mettez au frais 24 à 48h avant de servir.