



## Quenelles aux langoustines et aux morilles

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 6 quenelles nature Saint Jean
- 18 langoustines
- 100 gr de beurre
- 80 gr de morilles
- 80 gr de girolles
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl de cognac
- 1 c à soupe de crème d'Isigny
- Sel poivre
- 12 petites carottes fanes
- 1 poireau
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1 branche d'aneth

### **La sauce**

1. Émincer le vert du poireau, l'oignon, l'échalote et la carotte.
2. Ôter les têtes des langoustines, les faire revenir avec un filet d'huile d'olive à feu vif dans une cocotte.
3. Ajouter l'ail haché, l'échalote, le poireau et l'oignon émincé.
4. Faire suer 2 min puis ajouter 40 gr de beurre en cubes. Laisser caraméliser puis déglacer au cognac.
5. Faire flamber puis ajouter le vin blanc.
6. Laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque totalement évaporé.
7. Mouiller à hauteur, ajouter le bouquet garni et le concentré de tomates. Cuire 40 min à petite ébullition.
8. Filtrer à l'aide d'un chinois étamine ou d'une passoire dans une casserole puis réduire de 3/4.
9. Lier la sauce avec un filet de crème d'Isigny et 30 gr de beurre en fouettant vivement.
10. Réserver.

### **Le plat**

1. Cuire les quenelles Saint Jean au four selon les indications de l'emballage.
2. Pendant ce temps cuire les carottes fanes épluchées dans un fond d'eau avec 20 gr de beurre à couvert jusqu'à totale évaporation.
3. Faire revenir les morilles et les girolles avec 10 gr de beurre quelques minutes à feu vif. Saler et poivrer.
4. Saisir les langoustines 1 min à feu vif.
5. Déposer un fond de sauce dans l'assiette chaude.
6. Dresser la quenelle puis placer les champignons, les carottes ainsi que les langoustines rôties.
7. Déposer quelques brins d'aneth et servir immédiatement.