



Recettes créées par Davy Tissot, La Villa Florentine

Photo ©Fred Durantet photographe

Pour 8 personnes

QUENELLE DE LANGOUSTINES CHAMPIGNONS SAUVAGES ET ÉMULSION à la Crème de Bresse

INGRÉDIENTS

Quenelle de langoustines : • 130 g de chair de Bar • 300 g de chair de Langoustines • 1 blanc d'oeuf
• 240 g de crème liquide • 100 g de **Beurre de Bresse** en pommade
• Assaisonnement : sel, poivre, piment d'Espelette

Jus de langoustines : • 1 kg de têtes et pinces de langoustines
• Garniture aromatique : 3 oignons, 3 carottes et 3 fenouils en mirepoix, 5 tomates concassées
• 100 g de concentré de tomate • 100 g de **Crème de Bresse**
• Assaisonnement : huile d'olive, beurre, ail, thym, cognac, eau, sel, poivre, tabasco, citron vert

Poêlée de champignons sauvages : • 150 g de morilles • 150 g de girolles • 40 g d'échalote ciselée •
25 g de **Beurre de Bresse**
• Assaisonnement : huile de tournesol, ail écrasé, cerfeuil

Queues de Langoustine : • 8 queues de Langoustines
• Assaisonnement : huile d'olive, beurre moussoux, ail, thym

PRÉPARATION

Quenelle de langoustines

Mixer la chair de bar et de langoustines avec le sel et le blanc d'oeuf.

Ajouter progressivement la crème puis le beurre en pommade.

Assaisonner de poivre et de piment d'Espelette, réserver au froid pendant 2 heures.

Lisser et mouler des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe.

Jus de langoustines

Colorer les têtes et les pinces de langoustines avec de l'huile d'olive, les écraser puis ajouter beurre, ail et thym.

Colorer le tout, ajouter et suer la garniture aromatique et le concentré de tomate, flamber au cognac, mouiller d'eau à hauteur, cuire pendant 45 minutes.

Passer le jus au chinois, réduire, monter au **Beurre et Crème épaisse de Bresse**, assaisonner avec sel et poivre, tabasco et jus de citron vert.

Poêlée de champignons sauvages

Sauter les champignons avec de l'huile de tournesol. Suer l'échalote ciselée avec le beurre, ajouter de l'ail écrasé et les champignons puis le cerfeuil. Assaisonner.

Cuisson des queues de langoustines

Colorer les queues de langoustines sur le dos avec de l'huile d'olive, finir de cuire avec du beurre moussieux, ail et thym. Les décortiquer en gardant la nageoire caudale. Assaisonner.