



ŒUFS MOLLETS À LA CRÈME DE LANGOUSTINES SAFRANÉE

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 gr d'épinards frais
- 4 œufs de ferme bio
- 12 belles langoustines entières
- 2 ou 3 carottes
- 2 oignons jaunes
- 1,5 verre de cognac
- 250 gr de crème fraîche épaisse
- 2 pistilles de safran de France



Progression

Décortiquer vos langoustines délicatement en gardant les queues en un seul morceau. Déposer les queues sur un papier absorbant et les maintenir au frais.

Mettre les têtes de langoustines dans un faitout avec une noisette de beurre pour faire une réduction de tête de langoustines. Ajouter les carottes et les oignons et mélanger le tout.

Au bout de 2 ou 3 minutes, ajouter le cognac pour les faire flamber. La totalité de l'alcool doit brûler, puis s'évaporer. Mouiller à l'eau à hauteur et laisser en réduction pour environ 1 heure.

À la suite de cela, écraser les têtes de langoustines pour récupérer les sucs, puis passer le tout au chinois. Faire réduire à nouveau le jus de tête de langoustines, puis ajouter la crème liquide et le safran.

Équeuter les épinards frais et les mettre 5 à 6 minutes dans une grande casserole avec une noix de beurre et un peu d'ail. Laisser fondre quelques secondes et mettre à égoutter.

Pendant ce temps-là, faire cuire les œufs 5 minutes dans une grande casserole d'eau frémissante. Les récupérer avec une écumoire et les mettre à égoutter quelques instants sur un papier absorbant.

Dressage

Prendre une assiette creuse et mettre deux grosses cuillères à soupe de crème de langoustine au safran. Rajouter dans le centre une tombée d'épinards puis l'œuf mollet sur le dessus surmonté des queues de langoustines.

Décorer votre assiette avec quelques jeunes pousses du jardin.



Chef Margaret LIENHARDT
Auberge Goxoki
64640 Saint Martin d'Arberoue