

Cassolette de langoustines et noix de saint Jacques

Ingrédients :

- 20 langoustines
- 30 noix de Saint Jacques sans corail et de taille moyenne
- 2 citrons
- 200 gr de girolles fraîches ou surgelées
- 35 cl de crème épaisse
- 25 gr de beurre
- 4 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 1/2 verre de vin blanc doux
- 1 verre de court bouillon
- 1 petit bouquet d'aneth
- 10 marrons cuits
- sel et poivre

Préparation :

1. Nettoyez les girolles et coupez les pieds.
2. Décortiquez les langoustines.
3. Dans un plat, déposez les noix de Saint Jacques et les langoustines.
4. Râpez tous les zestes de citrons et ciselez le bouquet d'aneth.
5. Cassez les marrons en plusieurs morceaux.
6. Recouvrez les fruits de mer des zestes de citrons, de l'aneth et du court-bouillon.
7. Laissez reposer au réfrigérateur pendant quelques heures en remuant de temps en temps.
8. Préchauffer le four à 240°C (th.8). Coupez les oignons nouveaux et hachés l'ail.
9. Égouttez les noix de Saint Jacques et les langoustines

et réservez le jus de la marinade.

10. Faîtes chauffer le beurre dans une grande poêle et faîtes revenir à feu vif les oignons, l'ail, les girolles, les marrons et les fruits de mer. Salez et poivrez. Déglacez avec le vin doux. Laissez cuire 2 minutes et réservez.
11. Dans une casserole, faîtes chauffer la marinade à feu doux. Ajoutez la crème épaisse et laissez cuire quelques minutes.
12. Répartissez dans des plats individuels les légumes, les langoustines et les noix de Saint Jacques. Nappez-les ensuite de sauce et faîtes cuire 6 à 8 minutes au four.