

Suprême de poulet, langoustines, feuille de nori, crémeux de patate douce, thym, romarin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
266574	Langoustine entière crue 10/15	20 Pièce
190649	Suprême de poulet noir fermier de Challans Label Rouge IGP VF 200/260 g	10 Pièce
3595	Brunoise de légumes 2,5 kg Bonduelle	200 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	25 Centilitre
277566	Soupe de poisson 1 kg	100 Gramme
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	1 Kilo
	Lait 1/2 écrémé	0.5 Litre
	Feuilles de nori	5 Pièce
	Thym/ail/romarin	PM

Etapes de préparation

- 1 Après décongélation des langoustines, décortiquer. Récupérer les queues. Cuire le fumet. Filtrer. Réduire. Crémier la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Réduire
- 2 Monter les queues de langoustines sur des pics en brochettes. Monter en cuisson dans une poêle chemisée d'huile d'olive. Rouler les queues dans les feuilles de nori
- 3 Ouvrir les suprêmes. Insérer les cœurs de langoustines. Mettre sous vide. Cuisson en basse température 30min. à 75°C
- 4 Cuisson des patates douces avec le lait, la crème, le beurre, le thym, le romarin, l'ail. Laisser compoter. Mixer. Rectifier l'assaisonnement