

Velouté de la mer

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

35 min

Personnes

6

Ingédients

3 queues de langouste et
6 noix de Saint-Jacques
3 oignons pays hachés
1 cuillère à café de purée d'ail
1 bouquet de soupe des îles
50 cl de vin blanc sec
100 g de beurre
50 cl de crème liquide
1 pincée de piment de Cayenne en
poudre
1 cuil. à soupe de pâte de piment
végétarien
1 pincée de curcuma
25cl de fumet de poisson
Romarin
Baies roses, Sel de Guérande,
Poivre au Moulin

Environ **4,50€** 
PAR PERSONNE

Préparation

Laver et couper les légumes.
Faire revenir les légumes dans de l'huile d'olive avec le
curcuma, les oignons et le piment végétarien.
Déglacer avec le fumet. Saler et poivrer.
Laisser mijoter 15 minutes à couvert.
Dans une poêle mettre la moitié du beurre, saisir les noix
de Saint-Jacques 1 minute.
Saler, poivrer. Réserver.
Dans la même poêle, saisir les queues de langouste.
Saler, poivrer, ajouter la purée d'ail et le piment en poudre.
Ajouter le vin blanc et le corail des Saint-Jacques.
Laisser mijoter 10 minutes.
Réserver les queues de langouste et laisser tiédir.
Verser le bouillon dans la soupe.
Poursuivre la cuisson 5 minutes puis mixer.
Ajouter la crème et le beurre puis mixer de nouveau.
Décortiquer les langoustes et couper la chair en
médaillon.
Servir en ajoutant les noix de Saint-Jacques et la
langouste.
Ajouter le romarin, les baies roses.
Saupoudrer de sel et poivre du moulin.
Ajouter un filet d'huile d'olive.