

LANGOUSTINES «FAÇON NEWBURG»

Pour 4 personnes : 24 à 32 langoustines, selon taille

150 gr de crème fraîche

15 cl de Madère

60 gr de beurre

3 jaunes d'œufs

un bouquet garni

sel de Guérande

poivre du moulin

Rincer rapidement les langoustines sous le robinet d'eau froide. Dans un faitout faire chauffer une grande quantité d'eau salée et poivrée avec le bouquet garni, à ébullition y jeter les langoustines et faire cuire 7 à 10 minutes selon la taille de celles-ci, ensuite égoutter et laisser refroidir avant de décortiquer les queues (têtes et pattes pourront éventuellement vous servir de base pour un coulis de crustacés).

Dans une large sauteuse faire fondre le beurre, y disposez les queues de langoustines, saler, poivrer, et faire dorer doucement sur les deux faces. Arroser ensuite avec le madère préalablement chauffé en casserole, (l'alcool s'évaporant à 78° aucun risque pour les abstinents de celui-ci, les enfants par exemple) saler, poivrer, et faire réduire en remuant pour bien imprégner les chairs.

Dans un saladier délayer les jaunes d'œufs (réserver les blancs au réfrigérateur pour une autre utilisation sous 4-5 jours) et la crème fraîche, assaisonner et ajouter aux langoustines, remuer délicatement mais régulièrement pour faire épaissir sans cependant trop « cuire » la sauce, la goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire, servir très chaud sans autre accompagnement cette entrée festive.

Bernard STRADI