

Aumônière de scampi en habit transparent

Ingrédients pour 4 personnes

- Les scampi :** 8 scampi (grandeurs 12/15 ou 15/18)
- Le bouillon à l'ail de Lautrec :** 5 dl de bouillon de poule,
pour la garniture marmite : 50 g de carotte, 50 g d'oignon,
50 g de poireau, 1 branche de thym, ½ branche de romarin,
2 gousses d'ail de Lautrec (ou ail rose)
- Les légumes :** 16 pois mange-tout, 16 haricots verts, 4 tomates cerises,
4 petites carottes fanes, 4 pâtissons jaunes
- Les aumônières :** 4 feuilles transparentes résistantes à la cuisson (Carta fata) de 30 cm de côté environ, 4 ficelles (rafia) de 50 à 60 cm de long
- Accompagnement :** Riz noir (si servi en plat), fleurs séchées pour la décoration

- Préparation des queues de langoustines (scampi) :** décortiquer chaque pièce et enlever soigneusement la partie noire centrale (amère et de mauvais goût). Poêler quinze secondes de chaque côté, saler, puis débarrasser de suite sur une assiette froide.
- Elaboration du bouillon :** chauffer le bouillon de poule et ajouter la garniture marmite coupée en mirepoix (gros dés) ou confectionner un bouquet garni. Ajouter les herbes fraîches et l'ail de Lautrec préalablement coupé en très fines tranches, puis infuser le tout pendant 30 minutes. Enlever alors la garniture marmite ainsi que les herbes, mais laisser l'ail de Lautrec. Refroidir.
- Montage des aumônières :** couper des formes de 30 cm sur 30 cm dans la feuille de Carta Fata. Déposer un carré dans une grosse louche et venir remplir avec 2 scampi et les légumes (préalablement cuits dans de l'eau salée en ébullition et refroidis et égouttés) ainsi qu'avec quatre cs de bouillon à l'ail de Lautrec. Refermer en donnant une forme de bourse et faire tenir chaque aumônière avec du rafia. Faire de même avec les autres pièces.
- Finition et dressage :** préchauffer le four à 180°C et disposer une plaque au four. Dès qu'il est chaud, enfourner les aumônières et verser aussitôt 4 à 5 dl d'eau sur la plaque vide du four (et non sur celle des aumônières) et refermer le plus rapidement possible la porte du four (cette opération aura pour but de faire de la vapeur pendant la cuisson). Cuire 4 à 5 minutes, selon la grandeur des aumônières, puis servir dans des assiettes creuses. En plat principal, on peut accompagner également ce mets de riz noir.

Vin :

Viognier 2006 de Cressier -NE-
Domaine de la Grillette

