



WILLIAM

CIDRE PREMIUM CIDER

Filet de dorade et langoustines au cidre William

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de dorade
- 16 grosses langoustines
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 300 ml de crème fleurette
- 1/2 verre de cognac
- 473 ml de cidre William
- 60g de beurre
- Poivre de Cayenne
- Sel , poivre



Laver et sécher les langoustines.

Eplucher et hacher l'oignon. Peler et hacher grossièrement la carotte.

Dans une casserole, faire suer les échalotes et la carotte dans 30g de beurre chaud. Couvrir et laisser cuire sans colorer à feu très doux pendant 10 minutes.

Ajouter les langoustines et les faire vivement sauter jusqu'à coloration complète. Verser le cognac préalablement chauffé dans une petite casserole et flamber.

Couvrir avec le cidre William, saler, poivrer et laisser mijoter couvert de 5 à 10 minutes selon la grosseur des langoustines. Arrêter le feu et retirer les langoustines avec une écumoire. Laisser tiédir avant de décortiquer et réserver les queues et quelques grosses pinces pour le décor. Remettre les têtes et toutes les carapaces avec le bouillon de cuisson dans un blender et broyer grossièrement. Verser le tout dans la casserole. Ajouter une pointe de Cayenne et laisser mijoter sans couvrir pendant 10 minutes. Filtrer au tamis fin ou à travers un linge propre. Ajouter la crème et faire réduire sur feu doux jusqu'à épaississement.

Pendant ce temps, fariner légèrement les filets de dorade et les cuire dans une poêle avec le reste du beurre chaud, 3 minutes de chaque côté. Remettre les queues de langoustines dans la sauce chaude avant d'en napper les filets de poisson dans chaque assiette.

Suggestion : servir avec des artichauts violets tournés, coupés en lamelles et sautés rapidement au beurre.

Dégustez avec un Cidre William !