



Bouillon Thaï, Shiitaké et langoustines



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 1 h

Difficulté : Facile

Budget : moyen

Ingrédients pour 6 personnes :

- > 3 CàS de jus de poulet en poudre
- > 1 morceau de gingembre
- > 4 tiges de citronnelle
- > 2 branches de céleri
- > 1 petit bouquet de coriandre fraîche ciselée
- > 30 shiitakés frais
- > 18 queues de langoustines décortiquées
- > 2 CàS de sauce soja salée
- > huile d'olive
- > une dizaine de cacahuètes natures hachées grossièrement

Matériels particuliers :

- > blender
- > passoire étamine
- > 1 poche à douille
- > 6 petites assiettes creuses

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, mettre un litre d'eau à chauffer. Eplucher le gingembre et le ciseler. Enlever la première couche de l'écorce de la citronnelle et tailler en tronçons. Tailler le céleri en tronçons. Mettre dans l'eau le gingembre, la citronnelle, le céleri. Ajouter le jus de poulet et la sauce soja. Porter à ébullition pour stopper le feu et laisser infuser 30mn. Filtrer le bouillon avec la passoire. Réserver le bouillon au chaud.

Pendant ce temps, retirer la queue des shiitakés et déposer les champignons dans une lèchefrite et arroser d'un trait d'huile d'olive. Cuire au four pendant 15 mn. Réserver au chaud 18 chapeaux de champignons. Mettre les autres dans le blender avec un peu de bouillon et mixer pour obtenir une crème onctueuse. Débarrasser cette crème dans la poche à douille, réserver.

Dans une poêle, faire cuire les queues de langoustine 2mn de chaque côté.

Dans chaque assiette creuse, déposer 3 champignons et déposer dans le creux de chaque chapeau une noix de crème de shiitaké. Déposer 3 langoustines et verser du bouillon. Parsemer de cacahuète et de coriandre.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr