

Photo : C. Herliédan



CAPPUCCINO D'AVOCAT AUX LANGOUSTINES

ACCOMPAGNÉ DE SON CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

*Une recette de T. BRYONE
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

×



LA RECETTE DE T. BRYONE

Préparation : 30 min**Cuisson : 3 min****Niveau : Facile****Budget : Moyen**

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de langoustines fraîches
- 1 petit citron vert
- 3 pétales de tomates confites
- 1 cuil. à soupe de vinaigre blanc
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 avocats
- 15 cl de crème liquide
- 1 cuil. à soupe de tequila (ou de rhum blanc)
- 4 pincées de piment d'Espelette
- gros sel
- sel

En verrine ce capuccino d'avocat et de langoustine vous en fait voir de toutes les couleurs !

- Presser le citron, récupérer son jus.
- Tailler les pétales de tomates en petits morceaux.
- Porter à ébullition une casserole d'eau salée au gros sel. Verser le vinaigre, y plonger et cuire les langoustines 2 à 3 minutes à petits bouillons. Retirer et rafraîchir sous l'eau froide afin de stopper la cuisson. Décortiquer les langoustines, couper grossièrement la chair, la placer dans un saladier. Verser la moitié du jus de citron, l'huile d'olive, assaisonner. Mélanger, réserver au frais.
- Peler et dénoyauter les avocats, placer la chair dans un saladier. Verser la moitié de la crème, le reste de jus de citron et la tequila. Assaisonner et écraser à la fourchette.
- Fouetter énergiquement la crème restante, saler et fouetter de nouveau jusqu'à ce qu'elle tienne aux branches du fouet.
- A l'aide d'une cuillère, placer dans de petits verres une couche d'avocat, une couche de langoustines égouttées, disposer quelques morceaux de tomates. Placer une nouvelle couche d'avocat, terminer par un dôme de crème fouettée. Saupoudrer de piment d'Espelette.

Pourquoi cette alliance ?

Un mariage idéal avec ce vin rosé pourvu d'une structure légère et fruitée qui rafraîchira les papilles face à l'onctuosité de l'avocat et du poisson

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CHÂTEAU DE
FONSCOLOMBE

*Cuvée Spéciale 2014
Coteaux d'Aix en
Provence rosé*

Nez frais de zestes d'agrumes, de citron et de fenouil.

Bouche : Bon équilibre, franc, sec, nerveux, typé épices avec une finale tendue et enrobée.

Et aussi :

**Domaine du Petit Coteau
Méthode traditionnelle
Bio AB Vouvray brut**



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur www.cercleculinaire.com

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.