



Salade Improvisée du Marché



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

100 g de pissenlit
 1 botte de coriandre
 1 botte de cerfeuil
 300 g de langoustines
 2 grosses langoustines (pour la présentation)
 2 petites poignées de crevettes bouquets
 1 pigeon
 2 rillauds
 1 carotte
 1 blanc de poireau
 sel & poivre, huile d'olive, beurre, whisky, vinaigrette QS

Éplucher, laver le pissenlit. Laver les herbes fraîches, ciseler la coriandre, faire les pluches de cerfeuil.

Tailler la carotte et le blanc de poireau en julienne, cuire à l'étuvé avec une noix de beurre et un peu d'eau.

Décortiquer les langoustines (réserver les queues et les carcasses). Trousser les langoustines de présentation, les cuire à l'eau bouillante salée 5 mn, réserver.

Lever les filets du pigeon (les cuisses, les ailerons, le foie, la carcasse sont réservés pour un autre usage, moi je les réserve pour pupuce!!!).

Poêler les filets de pigeon avec moitié huile & beurre, assaisonner. Trancher les rillauds puis les filets de pigeon rosés en aiguillettes.

Assaisonner la salade de vinaigrette, disposer sur assiette. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, sauter les bouquets; flamber au whisky, disposer sur la salade. Dans la même poêle sauter à l'huile d'olive les queues de langoustines, ajouter à la salade avec la coriandre; la julienne de légumes; répartir les tranches de rillauds chauds et les aiguillettes du filet de pigeon; terminer avec la langoustine de présentation; parsemer de pluches de cerfeuil.

