



Grand Cru Classé en 1855

# CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

“*les Recettes du Château*”

---

## LANGOUSTINES RÔTIES AUX GIROLLES ET JUS DE CRUSTACÉS

*Pour 5 personnes*

### **Ingrédients**

- 15 belles langoustines 10/15
  - 2 oignons
  - 4 gousses d'ail
  - 3 carottes
  - 1 boîte de concentré de tomates
  - 2cl de cognac
  - 8cl d'huile d'olive
  - ½ botte d'estragon
- 

Séparer la tête de la queue et décortiquer les langoustines en laissant les deux derniers anneaux de la carapace sur la queue.

### **Jus de crustacés à l'estragon**

Raidir les 15 têtes de langoustine dans une marmite chaude à l'huile d'olive. Les laisser caraméliser et ajouter les oignons, les carottes et les gousses d'ail. Laisser suer puis ajouter le concentré de tomates, le cognac puis l'estragon. Mouiller au  $\frac{3}{4}$  de la marmite. Laisser réduire  $\frac{1}{4}$  du volume. Puis fouler dans un chinois fin le jus. Pour finir la sauce beurrer et mettre l'estragon haché.

### **Garniture**

- 1kg de girolle
  - 2 échalotes
  - 1 botte de ciboulette
- 

Laver les girolles dans plusieurs bains d'eau froide. Egoutter les. Eplucher et ciseler finement l'échalote, faire revenir les girolles dans le beurre et ajouter les échalotes et la ciboulette à la fin.

### **Dressage**

Mettre les girolles dans une assiette creuse et les 3 queues de langoustines que vous avez polies et nappées de sauce

