

# L'Évasion des Sens

Jan  
30  
2023

by Marie-Laure de Vienne / in Cave, Gastronomie, Recettes

## VELOUTÉ DE LANGOUSTINES AU CAPRICE DES ANGES

Une recette de potage aux langoustines avec le fromage frais Caprice des Anges et le sancerre du Domaine Fournier pour l'accompagner.

Disponible au rayon des fromages à pâte fraîche, Caprice des Anges, c'est 98% de lait.

Créé en 2001, ce petit frère de Caprice des Dieux est une pâte fraîche qui peut être tranché et tartiné et qui possède le bon goût unique de Caprice.

Il se compose de lait de vache pasteurisé français, de crème pasteurisée, de ferments lactiques naturels qui permettent l'acidification et l'affinage du fromage et d'un peu de sel pour la conservation. Présenté et emballé dans sa cloche protectrice, il conserve sa fraîcheur tout au long de sa vie.

La recette de potage aux langoustines et Caprice des Anges

### INGRÉDIENTS

#### POUR 4 PERSONNES

Caprice des Anges : 5 tranches (100 g)



chair de langoustine : 200 g

oeufs de lump noirs : 20g

blanc de poireau : (150g)

tomate : (200g)

carotte : (130g)

vin blanc sec : 10 cl

zeste de citron non traité : 1 cuillère à soupe

huile d'olive : 3 cuillères à soupe (45g)

gousse d'ail hachée : 1

fumet de poisson : 20 cl

Préparation : 10 mn ; cuisson : 30 mn

- **LAVER LES LÉGUMES. PELER LA CAROTTE ET LA COUPER EN DÉS. COUPER LA TOMATE EN PETITS MORCEAUX. ÉMINCER LE POIREAU.**
- **FAIRE REVENIR LA GOUSSE D'AIL HACHÉE, LE POIREAU ÉMINCÉ, LES CUBES DE CAROTTES PENDANT 2 MIN DANS UNE CUILLERÉE D'HUILE D'OLIVE.**
- **DÉGLACER AVEC LE VIN BLANC, TOUT EN MÉLANGEANT. CUIRE 2 MIN SUPPLÉMENTAIRES À FEU MOYEN.**

- AJOUTER ENSUITE LA TOMATE, LE ZESTE DE CITRON ET LE FUMET DE POISSON. POURSUIVRE LA CUISSON 10 MIN À FEU DOUX.
- AJOUTER LA CHAIR DES LANGOUSTINES ET CUIRE 15 MIN SUPPLÉMENTAIRES.
- COUPER LE FEU ET MIXER LE TOUT PENDANT 2 MIN AFIN D'OBTENIR UN VELOUTÉ ONCTUEUX. VERSER LE VELOUTÉ DANS DES VERRINES.
- COUPER LE CAPRICE DES ANGES EN CUBES ET LE RÉPARTIR SUR LES VELOUTÉS.
- DÉPOSER UNE CUILLERÉE D'ŒUFS DE POISSONS ET SERVIR SANS ATTENDRE.



Quoi boire avec ?

J'ai sélectionné un Sancerre blanc AOP 2021, la cuvée Terres Blanches du Domaine Fournier.

Côté sous-sol et géologie, le terroir des 'Terres Blanches' alterne entre marnes, calcaire, argile, fossiles coquilliers. Très concentrées, les argiles provoquent une maturité plus lente, complexe et régulière.

Ce vin est synonyme de puissance aromatique, de richesse, de persistance en bouche. Attendez un peu ce vin et ne buvez pas trop jeune ce vin. Sa persistance confère des notes de fleurs blanches, de coings, de poivre doux et d'agrumes.

29, 30 € ; chez les cavistes et [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)



<https://www.levasiondessens.com/veloute-de-langoustines-au-caprice-des-anges/>