



AVEC CONSO+,  
C'EST VOUS

LE CHEF

Cette recette vous est proposée par  
Brigitte Goroboredjo



Langouste Thermidor

Type plat : Plat Principal  
Nombre de personnes : 2  
Temps de préparation : 45 mn  
Cuisson : 25 mn

### > Ingrédients

- 1 Langouste
- 20 cl de Béchamel \*
- 15 g de fromage râpé
- 5 g de moutarde
- 10 cl de cognac
- 5 cl d'huile d'olive

### > Préparation

- Précuire la langouste au court bouillon puis la couper en deux et décortiquer délicatement la queue tout en conservant le reste de la carcasse en tant que support de décoration.
- Couper en petits cubes la chair de la queue.
- Mettre à chauffer une petite casserole. Arroser d'huile et ajouter les petits cubes de chair de langouste sur l'huile fumante.
- Faire revenir pendant 30 secondes. Flamber ceux-ci au cognac.
- Ajouter délicatement la béchamel et la moutarde. Laisser mijoter le tout durant 2 mn.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Dresser l'appareil dans la carcasse de la langouste que vous aviez mis de côté préalablement. Ajouter le fromage râpé, et faire gratiner.

\* La béchamel : Porter la crème fraîche à ébullition. Saler, poivrer, ajouter de la muscade puis incorporer le beurre manié\*\* au fur et à mesure en fonction de l'onctuosité voulue.

\*\* Le beurre manié : Incorporer de la farine au beurre pommade.