

Méli-mélo de homards et langoustines aux truffes, feuilles de pommes de terre séchées

26/12/2018 à 13h39

Par [Pr Jean-Michel Lecerf](#)



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 homards bretons
- 8 langoustines
- 20 g de truffes
- 50 g de crème allégée
- 100 g de pommes de terre
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation :

- Détachez les corps et les pinces des homards. Gardez éventuellement les têtes pour une autre recette ;
- Coupez le corps en trois tronçons et cassez les pinces pour les cuire plus facilement ;
- Faites suer les morceaux de homard dans l'huile d'olive pour les faire rougir plus ou moins 8 minutes ;
- Pendant ce temps, décortiquez les langoustines ; gardez éventuellement les têtes pour une autre recette ;
- Enlevez le homard de la casserole et, à sa place, faites suer les corps des langoustines environ 2 minutes. Gardez au chaud. Déglacez la casserole avec 15 cl d'eau, laissez réduire pour récupérer les sucs de cuisson ;
- Ajoutez les truffes en lamelles et la crème, laissez infuser quelques instants ;
- Versez le jus sur le homard et les langoustines ;
- Faites de fines tranches de pommes de terre. Salez, poivrez, déposez-les entre des feuilles de papier sulfurisé et faites cuire environ une heure dans un four à 100°C ;
- Servez dans des assiettes creuses.