

RECETTE MUSCAT



Recette de Pierre-Louis MARIN

L'Auberge du Cellier - 1, rue Sainte Eugénie Montner - 66720 Montner - Tél : 04 68 29 09 78

Nems de Foie Gras & Langoustines

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients : 200g de foie frais, 8 langoustines, 8 feuilles de riz, 1 botte de menthe fraîche, 1 botte de coriandre fraîche, 1 paquet de vermicelles de riz, 1 carotte, 25cl de Muscat VDN, 5cl de vinaigre de Muscat, huile d'olive, sel, poivre.

Préparation : 1h30 • **Cuisson :** 20 mn • **Difficulté :** moyen

- **Découper le foie** en bâtonnets d'environ 20g. Les saisir dans une poêle bien chaude. Ajouter sel et poivre. Réserver.
 - **Décortiquer les langoustines.** Les saisir rapidement dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter sel et poivre. Réserver.
 - **Ebouillanter les vermicelles** pendant 2 mn. Egoutter et réserver.
 - **Eplucher et tailler la carotte** en julienne fine et mélanger aux vermicelles. Ciseler finement et séparément la menthe et la coriandre. Ajouter une pincée de chaque au mélange de vermicelles. Ajouter sel et poivre.
 - **Etaler et humecter.** Les feuilles de riz. Déposer au centre un peu de mélange de vermicelles,
- 1 bâtonnet de foie gras, 1 queue de langoustine et à nouveau un peu de vermicelles. Refermer en roulant et en serrant le nem. Réserver.
 - **Confectionner un sirop** en faisant réduire le Muscat de 2/3. Ajouter une belle pincée de menthe et de coriandre et un peu de vinaigre de Muscat.
 - **Faites cuire les nems** à la poêle avec un peu d'huile d'olive sur toutes les faces 5mn. Servir chaud accompagné d'une petite coupelle de sirop pour les tremper.
- Le Conseil du Sommelier**
En apéritif ou en entrée, ces nems riches en saveurs marquées s'accompagnent merveilleusement d'un verre de Muscat VDN servi bien frais. On le choisira souple et frais au final mentholé.



RECETTE MUSCAT

Nems de Foie Gras & Langoustines



L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.