

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.