

Mises en bouche autour de la langoustine

Tartare de langoustines



Pour xx personnes

500g de langoustines glacées calibre 20/30 • 20g d'échalotes • 1 botte de ciboulette • 1 citron vert • 5cl d'huile d'olive • Sel • Piment d'Espelette.

1. Décortiquer les langoustines, réaliser une brunoise avec celle-ci.
2. Ciseler l'échalote très finement. L'ajouter aux langoustines. Assaisonner de sel, de piment d'espelette, de zeste et jus de citron ainsi que d'huile d'olive.
3. Dresser à votre convenance.

Langoustine en tempura verte



Pour xx personnes

500g de langoustines glacées calibre 20/30 • 50cl d'huile de friture • 300g de farine • 5g de levure chimique • Sel • Piment d'Espelette • 2 bottes de persil plat • 1 botte de cerfeuil • 1 botte d'estragon • 1 botte d'aneth • Huile d'olive.

1. Blanchir le persil puis le mixer pour réaliser la purée verte.
2. Décortiquer les langoustines en gardant le bout de queue.
3. Réaliser la pâte à tempura avec la farine, la levure et la purée de persil.
4. Assaisonner les langoustines avec le sel et le piment d'Espelette, les tremper dans la pâte à tempura puis les frire.
5. Pendant ce temps, réaliser une salade d'herbes avec l'estragon, l'aneth et le cerfeuil. Assaisonner avec l'huile d'olive, le sel et le piment d'Espelette.
6. Dresser les tempura de langoustine sur cette salade d'herbes.

Langoustines en vapeur d'algues



Pour xx personnes

500g de langoustines glacées calibre 20/30 • 100g de laitue de mer • 100g d'haricot de mer • 100g de wakamé • Sel • Piment d'Espelette • Huile d'olive.

1. Décortiquer les langoustines.
2. Mettre les carcasses, les différentes algues, le sel, le piment d'Espelette et de l'eau dans une cocotte. Faire cuire le tout. Poser le panier vapeur dans la cocotte, et cuire les langoustines, au préalable assaisonnées de sel, de piment d'Espelette et d'huile d'olive.
3. Servir les langoustines avec le bouillon dans une assiette creuse.

Carpaccio de langoustines



Pour xx personnes

500g de langoustines glacées calibre 20/30 • 1 citron vert • 50g d'huile d'olive • 1 betterave chioggia • Sel • Piment d'Espelette.

1. Décortiquer les langoustines.
2. Les mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les battre pour réaliser le carpaccio, puis les placer au congélateur.
3. Une fois bien prises, les découper, les dresser et les assaisonner avec le sel, le piment d'Espelette, l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron.
4. Réaliser une julienne de betterave pour décorer l'assiette.

