

# LANGOUSTINES DE CASIER DES CÔTES VAROISES

Tellement rare en Méditerranée, son goût unique nous oblige à rester humble. La technique s'efface devant l'excellence du produit.



## RECETTE

POUR 4 PERSONNES – Préparation : 1 h – Cuisson : 45 min – Repos : 30 min



❑ 8 très belles langoustines

### BOUILLON DE LANGOUSTINE

- ❑ 15g de céleri branche (1 petit morceau)
- ❑ 10g d'échalote (environ 1/2 échalote)
- ❑ 15g d'oignon (environ 1/4 d'oignon)
- ❑ 1 gousse d'ail

❑ 1 zeste d'orange  
❑ 10g de gingembre

### CONDIMENT

- ❑ 10g de céleri branche
- ❑ 10g de mangue
- ❑ 2 pétales de tomate confite (voir p. 105)
- ❑ Le zeste de 1 calamondin\*
- ❑ 1cl d'huile de basilic (voir p. 104)

❑ Sel  
❑ Piment d'Espelette

### TARTARE DE LANGOUSTINE

- ❑ 2cl d'huile d'olive citron
- ❑ Le zeste de 1 citron vert
- ❑ Un peu de gingembre râpé
- ❑ Fleur de sel
- ❑ Piment d'Espelette

### DRESSAGE ET FINITION

- ❑ 30g de mélange épicé (voir p. 106)
- ❑ Mélange d'herbes (cerfeuil, mini-oseille, cresson sauvage, estragon)
- ❑ 30g de beurre de corail (voir p. 105)



### Préparation des langoustines

Faites cuire les langoustines vivantes en les plongeant 10 s dans de l'eau bouillante, puis plongez-les dans de l'eau glacée pour les refroidir rapidement. Réservez l'eau de cuisson pour la préparation du consommé.



01

### Bouillon de langoustine

Mettez les têtes dans un faitout et couvrez à hauteur avec l'eau de cuisson des langoustines. Laissez frémir tout en écumant à l'aide d'une écumoire\*.



03

Pelez le céleri, l'échalote, l'oignon et l'ail, et émincez-les. Ajoutez la garniture dans le faitout et laissez cuire 30 min à frémissement. Retirez du feu et laissez infuser 30 min à couvert. Passez au moulin à légumes, puis filtrez à l'aide d'un linge humide afin de retirer toutes les impuretés. Réservez.



04

Séparez les têtes des queues. À l'aide d'un sécateur, retirez la carapace des pinces et réservez. Décortiquez les queues, retirez le boyau à l'aide d'un petit couteau, puis réservez sur une plaque froide. Réservez 4 langoustines pour le tartare et les 4 autres à faire cuire.

### Condiment

Taillez le céleri branche en brunoise\*, faites-la blanchir\* 10 s en la plongeant dans de l'eau bouillante, puis ressortez-la aussitôt.



02



05

*Saisir les langoustines est indispensable pour pouvoir ensuite les décortiquer sans les abîmer.*

Pelez la mangue et taillez la chair en brunoise. Récupérez les parures et mixez-les jusqu'à l'obtention d'un léger coulis.

06



Taillez les pétales de tomate confite en brunoise et mélangez-les avec les brunoises de céleri et de mangue. Liez\* avec le coulis de mangue, puis râpez le zeste de calamondin\* à votre convenance à l'aide d'une Microplane®\*. Assaisonnez avec l'huile de basilic, un peu de sel et de piment d'Espelette.

#### Tartare de langoustine

Fendez en deux les 4 queues de langoustines réservées pour le tartare, puis taillez-les en cubes. Assaisonnez avec l'huile d'olive citron, les zestes de citron vert et le gingembre râpés, 1 pointe de fleur de sel et de piment d'Espelette.

07



08



*Assaisonnez le tartare selon votre goût, en prenant bien soin de préserver la saveur de la langoustine. Servez-le bien froid.*

#### Dressage et finition

Faites cuire les queues restantes et les pinces de langoustines à la plancha ou à la poêle en leur faisant faire un aller-retour.

09



Dressez le condiment dans le fond de l'assiette, puis disposez 1 queue de langoustine et 2 pinces. Râpez un peu de zeste de citron vert au-dessus de l'assiette, puis saupoudrez de mélange épicé et, enfin, de mélange d'herbes. Montez\* le bouillon avec le beurre corail et servez-le à part.

10



*La cuisson de la langoustine doit être très rosée.*