

Chaud froid de langoustines



Ingredienten

Pour 4 personnes:

Bereiding

Ingredients 4 personnes :

8 queues de langoustines

Huile d'olive, menthe, curry, pâte d'orange, sel, poivre

GELEE DE TETES

1 kg têtes de langoustines

50 gr. carotte et 50 gr. oignon

100 gr fenouil

1 gousse d'ail, branche de thym et pincée de safran

1 cuillère de graines de fenouil

100 gr. Pastis, 400 gr; eau, 600 gr fumet de poisson, 200 gr jus d'orange

2 zestes d'oranges et 5 feuilles gélatine

PUREE DE FENOUIL

700 gr fenouil, 1 pomme de terre cuite

150 gr crème et anis vert

Gelée de têtes : Concasser les têtes de langoustines, puis les suer à l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique

et les épices, déglacer au pastis et mouiller avec l'eau, le fumet de poisson et le jus d'orange.

Porter à ébullition, écumer et cuire à frémissement pendant 25 min.

Ajouter les zestes, les laisser infuser pendant une nuit et passer au chinois.

Coller avec la gélatine, verser dans des verres à cocktail, laisser pendre.

Purée de fenouil : Cuir les ingrédients cités à 100° pendant 25 min., mixer, assaisonner, réserver au chaud.

Cuisson : snacker rapidement les queues de langoustines, assaisonner.

Finition : couler la purée sur la gelée de têtes et réaliser des pointes de curry, de menthe et pâte d'orange sur la purée de fenouil.

Poser le verre dans une assiette, puis dresser deux queues embrochées.