

LANGOUSTINE ROYALE ET BOUILLON DE BRANCHE DE GENÉVRIER



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Gros sel gris de Guérande | 300 gr |
| Salicorne | 25 gr |
| Blanc d'oeuf | 30 gr |
| Citron vert | 1/4 pc |
| Langoustines royales 2/4 | 4 pc |
| Huile d'olive | Quantité souhaitée |
| Eau | 500 ml |
| Cracasses de langoustines | |
| Genévrier frais | 4 branches (de 20 cm de longueur) |
| Carotte | 1/2 pc |
| Céleri vert | 1/2 branche |
| Oignon | 1/2 pc |
| Sel | |
| Radis noir | 150 gr |

Préparation

1. Râper le zeste du citron vert, émincer le salicorne, mélanger au gros sel gris de Guérande avec le blanc d'œuf. Déposer dans des moules rectangulaires de 4 par 12 cm, hauteur 2 cm. Compacter le sel et cuire à 160°C pendant 20 minutes. Démouler et récupérer les socles de sel.

Langoustine

1. Décortiquer les queues de langoustines en prenant soin de les garder bien entières. Cuire 6 minutes au four à 180°C sur le bloc de sel préalablement chauffé 10 minutes à 180°C.
-
-

Bouillon de langoustine aux branches de genévrier

1. Éplucher la carotte et l'oignon et les laver avec le céleri vert. Tailler le tout en mirepoix. Rincer les branches de genévrier. Mettre tous les légumes dans une casserole avec l'eau et les carcasses de langoustine et porter à ébullition, ajouter ensuite les branches de genévrier et laisser cuire à frémissement 45 minutes. Filtrer en conservant le bouillon, maintenir au chaud. Assaisonner de sel.
-
-

Radis noir

1. Éplucher, laver et tailler en julienne.
-
-

Dressage et finition

1. Déposer la julienne de radis noir cru dans une assiette profonde, présenter la langoustine sur le socle de sel, la servir sur la garniture et arroser de bouillon chaud.
-
-