

## Langouste façon Sud-Ouest

Temps de préparation

30 minutes

Temps de cuisson

2 heures

Nombre de couverts

4



Stéphane Arribat

La Comtesse du Barry



### Liste des ingrédients

- 2 langoustes de 600 g
- 1 patate douce
- 1 christophine
- 100 g de foie gras frais
- 1 échalote
- 30 g de curcuma
- 3 g de safran
- 20 cl de vin blanc
- 6 piments végétariens
- 1 truffe noire
- 20 cl du rhum vieux
- 2 carottes
- 2 oignons
- Thym
- Quelques feuilles de bois d'Inde.

### Recette

Faites fondre le foie gras à feu moyen dans une casserole puis flambez au rhum vieux.

Réalisez une purée avec la patate douce, incorporez le foie gras et mixez. Mettez en poche cette mousseline au foie gras.

Réservez

Préparez la sauce, faites cuire les échalotes, ajoutez le curcuma, le safran et les piments végétariens hachés.

Dans un faitout, faites revenir dans un peu d'huile les carcasses de la langouste puis flambez au rhum vieux.

Ajoutez les carottes coupées, l'oignon ciselé et le bouquet garni (thym, bois d'Inde) et mouillez avec le vin blanc. Versez l'eau à niveau puis laissez mijoter pendant 2 heures.

Dans ce bouillon, pochez les queues de langoustes 5 minutes à feu doux dans le bouillon puis passez 5 minutes au four à 180°C pour terminer la cuisson

Pendant ce temps, faites bouillir la christophine puis taillez de fines lamelles.

Dans le fond d'un emporte-pièce, déposez sur un lit de christophines, la mousseline de patate douce au foie gras.

Décortiquez la langouste et déposez-la sur l'assiette à côté de la mousseline, nappez avec la sauce.

Avant de servir, parsemez la chair de la langouste et la mousseline de truffe noire rappée

Bon appétit