

## Langouste fumée, mousseline de fruit à pain aux algues et son jus de roche

Temps de préparation

3 heures 30

Temps de cuisson

3 heures

Nombre de couverts

4



Thibault Femel

Au Bon Vivre



### Liste des ingrédients

- 1 langouste d'environ 800 g
- 1 fruit à pain
- 100 g de beurre
- 10 cl de crème
- 50 g d'algue wakame préalablement réhydrater
- Sel et poivre

#### Mayonnaise corail

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à café de moutarde
- 50 g de corail
- 100 ml d'huile de pépin de raisin
- Sel/ poivre

#### Siphon aioli

- 8 gousses d'ail
- 100 ml lait
- 100 ml crème
- Poivre et sel

### Recette

#### Cuisson de la langouste

Dans un court-bouillon, faites blanchir la queue de langouste environ 8 minutes, puis retirez délicatement la carapace à l'aide de ciseaux.

Placez ensuite la langouste dans un fumoir à froid et laissez fumer environ 3 heures

#### Mousseline de fruit à pain

Placez le fruit à pain entier au four pendant environ 1 heure à 180°C.

Retirez la peau et le cœur, mixez progressivement en ajoutant le beurre, la crème puis les algues.

Rectifiez l'assaisonnement puis réservez jusqu'au dressage

#### Mayonnaise au corail

Réalisez une huile de corail en mixant le corail préalablement récupéré dans la langouste et l'huile de pépin de raisin, filtrez à l'aide d'un chinois.

Réalisez une mayonnaise classique : une cuil. à café de moutarde, un jaune d'œuf et l'huile de corail.

Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais

#### Siphon aioli

Faites blanchir l'ail (faites bouillir l'ail épluché ou non, refroidir dans l'eau froide et renouvelez l'opération 3 fois), puis mixez avec le lait et la crème, passez au chinois étamine et placez dans un siphon, percez 2 cartouches de gaz et réservez

#### Chips de fruit à pain

Coupez finement des tranches de fruit à pain, assaisonnez puis enfournez 6 minutes à 170°C.

Réserve

#### Dressage

A l'aide d'un cercle, placez la mousseline au centre de l'assiette, puis la demi-queue de langouste, les chips de fruit à pain, la mayonnaise de corail et terminez avec l'émulsion d'aioli

Bon appéti