

Duo de queues de langoustes, tartare de langouste et son mi-cuit de thon rouge au sésame

Temps de préparation

45 minutes

Temps de cuisson

35 minutes

Nombre de couverts

4



Frode Torset

Le Vancliff



Liste des ingrédients

- 1 langouste d'environ 800 g
- 100 g de thon rouge
- Sésame noire
- 1 feuille d'algue Nori
- Moutarde de Dijon
- Fines herbes hachées
- 20 cl de crème
- 50g de beurre doux
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 fenouil
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 courgette
- 1 piment végétarien
- 1 citron Yuzu
- Fleurs comestibles
- Fines herbes
- 100 g de petits pois
- 1 citron vert
- 1 piment d'Espelette
- Vin blanc
- 4 cl de rhum vieux
- 50 g de mascarpone
- Radis roses

Recette

La ballotine de langouste

Retirez la queue de langouste de la carapace, retirez de 2 cm de chaque côté pour le tartare de langouste après. Assaisonnez la queue de langouste avec du sel et du poivre.

Badigeonnez avec la moutarde, puis roulez dans les fines herbes hachées,

Formez une ballotine bien serrée avec le film plastique.

Pochez celle-ci à 60°C, 25 minutes au bain-marie.

Le tartare de langouste

Coupez en petits dés la chair de langouste, mélangez avec le jus d'un citron vert, des fines herbes et un peu de citron yuzu râpé, sel, poivre, huile d'olive.

Réservez au frais.

Le mi-cuit de thon rouge

Roulez le thon rouge dans le sésame, snackez à feu vif de chaque côté environ 10 secondes.

Retirez du feu et coupez en deux médaillons.

La sauce crustacée

Concassez la carcasse de langouste et faites sauter celle-ci dans une casserole avec le bouquet garni, carotte, fenouil, ail, oignon, huile d'olive.

Flambez avec le rhum vieux, ajoutez le vin blanc environ 10 cl.

Laissez réduire jusqu'à ce que ça soit complètement sec.

Ajoutez la crème et laissez infuser 20 minutes à feu moyen.

Passez la sauce au chinois, salez, poivrez, et montez avec 50 g de beurre.

Réservez la sauce au chaud.

Les bandes de courgettes

Découpez avec une mandoline des tranches très fines de courgettes.

Faites-les blanchir dans de l'eau salée et trempez-les dans l'eau glacée.
Séchez les tranches, salez et poivrez, ajoutez un filet d'huile d'olive.
Roulez les tranches pour le dressage.

La crème aux herbes

Dans un cul-de-poule, mélangez les fines herbes dans les 50 g de mascarpone, salez, poivrez, ajoutez le piment d'Espelette, l'huile d'olive.
Bien remuer jusqu'à ce que cela soit bien crémeux.

Le dressage

Déposez les radis roses en éventail, au milieu de l'assiette, salez, poivrez.
Ajoutez un filet d'huile d'olive, coupez la ballotine de langoustine en deux médaillons et les déposez sur l'assiette.

Découpez le thon rouge en deux médaillons, et les déposer également sur l'assiette.

Déposez une cuil. à soupe de tartare de langouste sur chaque médaillon de thon.

Décorez le roulé de courgettes de fleurs comestibles, d'herbes et de quelques pointes de purée de petit pois.

Placez au milieu de l'assiette une belle quenelle de crème aux herbes.

Versez la sauce au dernier moment.

Bon appétit