

*Fruits de mer*

Chair de langoustine, carottes, rhubarbe, bouillon de crevettes et carottes



1h45 **30 min** **30 min** **45 min** **297**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bouillon de crevette

500 g **Gambas**
500 ml **Jus de carotte**
300 ml **Eau**
5 g **Gingembre frais**

Ingrédients pour la garniture

2 **Carotte(s) violette(s)**
2 **Carotte(s)**
1 tige(s) **Rhubarbe**
300 ml **Eau**
80 ml **Vinaigre d'alcool blanc**
60 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les langoustines

6 **Langoustine(s)**
1 **Jus de citron**
1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du bouillon de crevette

- 1 Mixer le jus de carottes, l'eau, le gingembre et les crevettes crues jusqu'à obtenir une purée épaisse.
- 2 Transférer dans une casserole et porter à frémissement en remuant constamment.
- 3 Mettre le feu au minimum et laisser cuire 30 minutes sans laisser bouillir.

Étape 2

Préparation des la garniture

- 1 Mélanger l'eau, le vinaigre et le sucre dans un bol.
- 2 Eplucher et tailler la rhubarbe en brunoise.
- 3 Laver et éplucher les carottes.
- 4 Tailler une partie des carottes en rondelles et les grandes carottes en bandes à l'aide d'une mandoline ou d'un économiseur.
- 5 Séparer les carottes selon leur couleur agi d'éviter qu'elles ne déteignent.
- 6 Faire bouillir l'eau, le vinaigre, le sucre puis verser sur les

lamelles de carottes et sur les dés de rhubarbe.
Réserver au frais.

1 Sel

1 botte(s) Verveine

- 7** Passer le bouillon de crevette au chinois fin avec un torchon sans fouler.

Étape 3

Préparation des langoustines

- 1** Décortiquer les langoustines en retirant la tête et en en pressant pour casser la carapace.
- 2** Retirer l'intestin en incisant le dos de la langoustine.
- 3** Couper la chair de langoustine en tartare.
- 4** Assaisonner avec l'huile d'olive, le citron, la verveine et du sel.
- 5** Réserver au frais.

Étape 4

Dressage

- 1** Dresser le tartare de langoustine dans un cercle au centre d'une assiette. Tasser pour le rendre bien compact.
- 2** Dresser les pickles de carotte et de rhubarbe dessus.
- 3** Servir avec le bouillon de crevette dans l'assiette ou à part.