

*Verrines*

# Gelée de langoustine, maïs et coriandre



**1h35** **30 min** **1h05** **0** **367**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation des langoustines

- 1 Séparer les pinces, les têtes et les queues.
- 2 Décortiquer les queues des langoustines, laisser le dernier anneau et la queue.
- 3 Inciser à la base de la queue et retirer le boyau noir en tirant dessus.
- 4 Réserver les carcasses, les têtes et les pinces dans un grand bol.
- 5 Filmer les langoustines et réserver au frais.
- 6 Éplucher et émincer l'échalote avec un couteau d'office. Réserver dans un bol.

## Étape 2

### Préparation du consommé de langoustines

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte.
- 2 Quand l'huile est chaude, déposer les carcasses de langoustines et les concasser à l'aide d'un pilon ou du flanc d'une casserole.
- 3 Ajouter les échalotes, les queues de persil et bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Flamber avec le Coonac et laisser la flamme s'éteindre.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la gelée de langoustines

2 litre(s) **Bouillon de légumes**  
 6 **Langoustine(s)**  
 5 cl **Cognac**  
 1 **Echalote(s)**  
 1 c. à soupe **Huile d'olive**  
 10 tige(s) **Persil plat**  
 1 g **Agar-agar**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour l'émulsion de maïs

300 g **Grains de maïs**  
 30 cl **Lait entier**  
 20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 3 goutte(s) **Colorant**  
 1 **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

4

5 Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes. Cuire 1 heure à petits frémissements sur feu moyen.

1 botte(s) **Coriandre**

6

Pendant la cuisson, nettoyer les bords de la cocotte à l'aide d'un pinceau humide.

### Étape 3

#### Préparation de la mousse de maïs

1

Pendant la cuisson du consommé, verser le maïs en grains dans une casserole et mouiller à hauteur avec le lait.

2

Laisser cuire à petits frémissements pendant 30 minutes.

3

Verser ensuite le lait et le maïs dans un blender puis mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse.

4

Passer le mélange obtenu au chinois. Bien récupérer le mélange collé sous le chinois.

5

Mettre le saladier de lait de maïs dans un grand saladier d'eau glacée.

6

Ajouter la crème liquide, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel.

7

Ajouter quelques gouttes de colorant jaune jusqu'à retrouver la couleur du maïs. Bien mélanger.

8

Verser la crème refroidie dans le siphon, refermer et insérer les cartouches de gaz.

9

Bien secouer pour mélanger l'appareil et le gaz et réserver au frais sur le flanc.

10

A défaut de siphon, réaliser une crème fouettée à laquelle on mélange délicatement la purée de maïs passé au chinois.

### Étape 4

#### Finition de la gelée

1

Passer le bouillon de langoustines à l'aide d'une louche dans un chinois avec du papier absorbant humidifié.

2

Porter le consommé clair récupéré à ébullition et incorporer l'agar agar en fouettant. Ajouter 1 g d'agar agar pour 200 g de liquide.

3

Verser le jus gélifié dans le fond des verrines et réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.

### Étape 5

#### Cuisson des langoustines

1

Sortir les langoustines du réfrigérateur et faire chauffer un trait d'huile d'olive dans une poêle.

2

Saler les langoustines sur les deux faces et les déposer dans la poêle quand l'huile est chaude.

3

Retourner quand elles sont dorées en dessous, saisir l'autre côté puis débarrasser rapidement.

### Étape 6

#### Finitions

- 1 Effeuille et ciseler grossièrement la coriandre avec un couteau éminceur. Réserver.
- 2 Retirer les queues des langoustines de la poêle, les couper en deux dans la longueur puis les tailler en gros dés. Réserver.

### **Étape 7**

#### Dressage

- 1 Sortir les gelées du réfrigérateur et déposer les dés de langoustines encore tièdes dessus.
- 2 Récupérer également le siphon, puis déposer une grosse couche de mousse de maïs sur les langoustines.
- 3 Parsemer de sel, de coriandre et de poudre de carcasse de homard.