

Entrées chaudes aux produits de la mer

Langoustines grillées à l'huile de vanille et son trio de mayonnaises



25 min **20 min** **5 min** **0** **484**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Langoustines

12 **Langoustine(s)**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Gousse(s) de vanille**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Mayonnaises

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 10 g **Moutarde**
 0.5 litre(s) **Huile de tournesol**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 **Gingembre frais**
 1 c. à café **Wasabi en poudre**
 1 c. à café **Curry**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des mayonnaises

- 1 Dans un grand saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec un peu de moutarde, de sel et de poivre.
- 2 Caler le saladier avec un torchon, verser l'huile en filet tout en fouettant pour bien émulsionner.
- 3 Prélever le zeste du citron vert dans un bol. Le couper en deux et presser le jus d'une moitié dans la mayonnaise. Bien mélanger.
- 4 Séparer la mayonnaise dans trois bols différents. Dans le premier bol, ajouter le wasabi en poudre et mélanger à la fourchette.
- 5 Dans le deuxième bol, ajouter le curry et mélanger.
- 6 Éplucher et dégermer l'ail, le passer au presse-ail au-dessus du troisième bol.
- 7 Éplucher le gingembre, le râper au dessus du même bol. Ajouter les zestes de citron vert. Bien mélanger.
- 8 Filmer et réserver au frais.
- 9 Pour réussir la mayonnaise, sortir les ingrédients environ une heure à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante.

Étape 2

Préparation des langoustines

- 1 Préchauffer le grill du four.
- 2 Retirer les têtes des langoustines, les couper en deux dans la longueur.
- 3 Retirer le boyau noir, puis les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, chair vers le haut.
- 4 Extraire les graines de la vanille.
- 5 Mettre les graines dans un bol, ajouter l'huile d'olive. Bien mélanger.
- 6 Assaisonner les langoustines de fleur de sel et de poivre, badigeonner d'huile à la vanille avec un pinceau, puis enfourner 3 à 4 minutes.
- 7 Pour avoir toujours de l'huile vanillée à disposition, ouvrir et gratter une gousse de vanille, introduire le tout dans une bouteille d'huile d'olive et conserver dans un endroit sombre et sec.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les mayonnaises du réfrigérateur, les langoustines du four.
- 2 Dresser les mayonnaises dans des petits ramequins.
- 3 Déposer un lit de gros sel dans l'assiette, y déposer les langoustines. Disposer les ramequins de sauces à côté.