

Fruits de mer

Langoustines en coque de sésame, chutney d'ananas au gingembre et noix de coco


40 min 25 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

489

CALORIES

Étape 1

Préparation de la chutney

- 1 A l'aide d'un couteau scie, éplucher l'ananas et avec un couteau d'office, retirer les yeux noir qui sont dans la chair.
- 2 Avec un couteau éminceur, couper l'ananas en six et ôter le coeur.
- 3 Couper l'ananas en petites tranches de 5 millimètres d'épaisseur. Réserver dans un saladier.
- 4 Éplucher les oignons avec un couteau d'office, les émincer finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 5 Éplucher le gingembre avec un couteau d'office, le râper avec une râpe à mailles fines.
- 6 Déposer la pulpe de gingembre dans un torchon propre, le presser au-dessus d'un bol pour récupérer le jus.
- 7 Faire chauffer une casserole sur feu vif avec de l'huile d'olive.
- 8 Mettre les oignons dans la casserole, baisser sur feu

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les langoustines en coque de sésame

16 **Langoustine(s)**
25 g **Sésame blanc**
50 g **Chapelure**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour le chutney

1 **Ananas**
2 **Oignon(s)**
25 g **Gingembre frais**
25 g **Noix de coco rapée**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

moyen. Les faire suer sans coloration en mélangeant avec une cuillère en bois.

- 9 Au besoin, si les oignons colorent trop vite, ajouter un peu d'huile.
- 10 Ajouter les morceaux d'ananas, mélanger et verser le jus de gingembre.
- 11 Verser la noix de coco râpée, mélanger avec la cuillère en bois.
- 12 Laisser cuire à couvert pendant environ 15 minutes sur feu moyen.
- 13 Après ce temps, débarrasser le chutney dans un saladier. Laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Préparation des langoustines

- 1 Détacher la tête et la carapace des langoustines. Laisser uniquement le bout de la queue, réserver dans une assiette.
- 2 Casser les oeufs dans une assiette creuse, les battre en omelette avec une fourchette.
- 3 Dans une autre assiette creuse, verser la chapelure et le sésame.
- 4 Plonger les langoustines une à une dans les oeufs puis dans la chapelure de sésame en les tenant par la queue. Réserver.
- 5 Avec les doigts, retirer l'excédant de chapelure sur les langoustines.
- 6 Faire chauffer l'huile de friture à 180°C dans une casserole. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre.
- 7 A bonne température, plonger les langoustines dans l'huile.
- 8 Dès que la coque est dorée, débarrasser les langoustines sur une grille à l'aide d'une écumoire.

Étape 3

Dressage

- 1 Piquer les langoustines avec des pics en bois pour les courber.
- 2 A l'aide d'une cuillère à soupe, dresser un lit de chutney d'ananas au centre de l'assiette.
- 3 Disposer les langoustines dessus puis servir.