

Apéritifs et entrées
Gelée de langoustines



56 min 35 min 1 min 20 min **73**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
 gelée de langoustines**

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

Étape 1

Préparation de la gelée 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 préalablement pelées puis découpées en morceaux, puis les queues de persil. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Verser le Cognac, le flamber et laisser la flamme s'éteindre.
- 5 Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes. Cuire pendant 1 heure à petits frémissements sur feu moyen.
- 6 Pendant la cuisson, nettoyer les bords de la cocotte à l'aide d'un pinceau humide.
- 7 Mettre un papier absorbant humide sur un chinois posé sur un saladier. Verser dedans le bouillon de langoustines à l'aide d'une louche.
- 8 Laisser le consommé s'écouler doucement.
- 9 Verser le consommé récupéré dans une casserole. Le porter à ébullition. Une fois à ébullition, incorporer l'agar agar en fouettant et laisser bouillir pendant une minute. Ajouter 1 g d'agar agar pour 200 g de liquide.

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