

Blanc-manger au lait ribot, langoustines et asperges

Ingrédients :

Lait ribot : 30 cl
Crème à fouetter : 15 cl
Feuille de gélatine : 3
Asperges : 4
Langoustines cuites : 8

Réalisation :

Eplucher un peu les asperges vertes et les cuire « al dente » dans l'eau légèrement salée.
Conserver un peu de jus de cuisson chaud et mixez les queues d'asperges. Diluer les 4 feuilles de gélatine (préalablement trempées dans l'eau froide) dans ce bouillon d'asperge puis passer le tout à la passoire fine après avoir vérifié l'assaisonnement.
Monter la crème en chantilly au batteur.
Mélanger le bouillon d'asperge tiède avec le lait ribot glacé et incorporer la crème fouettée.
Remplir les verrines avec le blanc-manger, les queues de langoustines et quelques pointes d'asperges.
Servir avec une julienne ou une chips de galette de sarrasin.

Tartare de langoustines sur son coulis de petits pois, espuma aux langoustines

Ingrédients pour 10 verrines

Coulis : 200 gr de petits pois

Tartare : 1,5 kg de langoustines (vivantes de préférence quand on les décortique)

Préparation

Enlever la tête et placer les langoustines sur une plaque à plat au congélateur pendant 1 heure
1 cuillère à soupe de ciboulette hachée- ½ jus de citron vert + le zeste de ce ½ citron- piment d'Espelette
Gingembre- 1 cuillère a soupe d'huile d'olive- fleur de sel ,poivre

Espuma :

-5 cl d' huile d'olive- 2 échalotes- têtes de langoustines- 20 cl verre de vin blanc- 5 cl de cognac- 3 tomates- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate- 30 cl de crème liquide (35% de matière grasse)- karigosse

Coulis de petits pois:

Cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salé, puis les rafraichir dans de l'eau avec des glaçons de façon à garder la couleur bien verte .mixer les petits pois avec un peu d'eau pour avoir au finale la consistance d'un coulis,

Tartare de langoustines:

Décortiquer les langoustines, fendre le dessus afin d'y enlever le boyau noir, les couper en petits dés puis y ajouter le jus de citron, le zeste, le piment d'Espelette, le gingembre râpé, la ciboulette, ainsi que l'huile d'olive, assaisonner et rectifier si besoin

Espuma aux langoustines:

Faire revenir les échalotes à l'huile d'olive jusqu'à légère coloration, y ajouter les têtes de langoustines, les faire colorer, flamber avec le cognac, ajouter les tomates coupées en gros dés, le concentré de tomate puis le vin blanc. Cuire 3 à 4 minutes puis mouiller jusqu'à hauteur avec de l'eau, laisser cuire 15 minutes à feu doux, au terme de la cuisson ajouter la crème et remettre à cuire toujours à feu doux 10minutes, passer au chinois à étamine, assaisonner, au karigosse - Verser dans le siphon, réserver au frigo 6 heures et y mettre une cartouche de gaz .

Dressage :

Déposer dans la verrine une cuillère à soupe de coulis de petits pois, puis le tartare de langoustines et finir avec l'espuma sur le tartare que l'on aura bien remué auparavant.

Langoustines juste saisies, asperges vertes, crémeux de celeris au yuzu et consommé au lait d'amande.

Ingrédients

-3 langoustines décortiquées et châtrees
-1 boule de céleris
-20cl de jus de yuzu
-2oignons
-1 litre lait
-125g de beurre 1/2 sel
-20 gr amande concassés
-30 cl de lait d'amandes
-1 bouquet garni
-garniture aromatique (1carotte,1 oignon, 1 poireau, 3 gousses d'ail)
-20cl de vin blanc
-3 asperges vertes

Préparation

Pour le crémeux de céleris, faire revenir sans coloration les oignons et y ajouter les céleris éplucher et tailler grossièrement, mouiller avec le lait et le beurre 1/2 sel.
Laisser cuire à feux doux puis récupérer le céleri afin de le mixer avec un peu du bouillon de cuisson. Assaisonner et débarrasser.
Faire revenir les têtes de langoustines au four avec la garniture aromatique et le bouquet garni. Déglacer au vin blanc.
Mouiller les carapaces à l'eau dans une marmite en récupérant bien la totalité des sucs de rôtissage.
Laisser cuire une bonne heure puis filtrer et réduire.
Détendre au lait d'amande puis assaisonner.
Blanchir les asperges préalablement épluchées dans une eau bouillante salée puis les plonger au bout de deux minutes dans une eau glacée pour fixer la chlorophylle.
Faire quelques copeaux d'asperges crues à l'économe.
Pour le dressage, saisir les langoustines assaisonnées dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive, déposer le crémeux céleri yuzu dans le fond de l'assiette, y placer les asperges blanchies puis les langoustines saisies. Déposer quelques copeaux d'asperges crues et saupoudrer d'éclats d'amandes.
Verser à table le consommé de langoustines.

Panacotta de langoustines et de pamplemousse

Appareil panacotta

500 ml de coulis de langoustine clarifié-500 ml de crème fleurette- 8 feuilles de gélatine-1 pamplemousse- 5 cl de vinaigre

Tartare de langoustine

Chair-cébette-chair de pamplemousse

Procédé

- Cuire les langoustines puis récupérer la chair
- Faire un coulis de langoustine avec les corps puis clarifier le jus
- Chauffer la crème
- Faire un gastrique* avec le jus de pamplemousse et vinaigre. Déglacer avec le coulis de langoustine. Incorporer la gélatine puis la crème. Mouler en verrine et réserver au froid
- Une fois la panacotta prise, ajouter la chair de langoustine agrémentée de pamplemousse

*La gastrique est une base de sauce, de glaçage ou de nappage constituée de sucre ou de miel et de vinaigre. Ici elle est faite avec le jus de pamplemousse

Plœmeur
VILLE
gastronome

AVEC LE
PORT DE PÊCHE
DE KEROMAN

Conférence
CULINAIRE
Lucien Gourong

Emmanuel Alant
Yannick Le Benne
Dominique Dublé
Julien Condenoch

Mercredi 30 mai 2018
18h

Billetterie à l'accueil
Espace culturel Passe Ouest

Tarif: 7 euros

VILLE DE PLOEMEUR
MORBIAN

PASSE OUEST PLOEMEUR
MORBIAN

Plœmeur
VILLE
gastronome

AVEC LE
PORT DE PÊCHE
DE KEROMAN

Conférence
CULINAIRE
Lucien Gourong

Emmanuel Alant
Yannick Le Benne
Dominique Dublé
Julien Condenoch

Mercredi 30 mai 2018
18h

Billetterie à l'accueil
Espace culturel Passe Ouest

Tarif: 7 euros

VILLE DE PLOEMEUR
MORBIAN

PASSE OUEST PLOEMEUR
MORBIAN