

Langouste fumée, mousseline de fruit à pain aux algues et son jus de roche

Temps de préparation

3 heures 30

Temps de cuisson

3 heures

Nombre de couverts

4



Thibault Femel

Au Bon Vivre



Liste des ingrédients

- 1 langouste d'environ 800 g
- 1 fruit à pain
- 100 g de beurre
- 10 cl de crème
- 50 g d'algue wakame préalablement réhydrater
- Sel et poivre

Mayonnaise corail

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à café de moutarde
- 50 g de corail
- 100 ml d'huile de pépin de raisin
- Sel/ poivre

Siphon aioli

- 8 gousses d'ail
- 100 ml lait
- 100 ml crème
- Poivre et sel

Recette

Cuisson de la langouste

Dans un court-bouillon, faites blanchir la queue de langouste environ 8 minutes, puis retirez délicatement la carapace à l'aide de ciseaux.

Placez ensuite la langouste dans un fumoir à froid et laissez fumer environ 3 heures

Mousseline de fruit à pain

Placez le fruit à pain entier au four pendant environ 1 heure à 180°C.

Retirez la peau et le cœur, mixez progressivement en ajoutant le beurre, la crème puis les algues.

Rectifiez l'assaisonnement puis réservez jusqu'au dressage

Mayonnaise au corail

Réalisez une huile de corail en mixant le corail préalablement récupéré dans la langouste et l'huile de pépin de raisin, filtrez à l'aide d'un chinois.

Réalisez une mayonnaise classique : une cuil. à café de moutarde, un jaune d'œuf et l'huile de corail.

Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais

Siphon aioli

Faites blanchir l'ail (faites bouillir l'ail épluché ou non, refroidir dans l'eau froide et renouvelez l'opération 3 fois), puis mixez avec le lait et la crème, passez au chinois étamine et placez dans un siphon, percez 2 cartouches de gaz et réservez

Chips de fruit à pain

Coupez finement des tranches de fruit à pain, assaisonnez puis enfournez 6 minutes à 170°C.

Réserve

Dressage

A l'aide d'un cercle, placez la mousseline au centre de l'assiette, puis la demi-queue de langouste, les chips de fruit à pain, la mayonnaise de corail et terminez avec l'émulsion d'aioli

Bon appéti