



**LANGOUSTINES ROULÉES AU LARD DU LÉVEZOU,
AU PETIT ÉPEAUTRE À L'ENCRE DE SEICHE ET PALOURDES**

Ingrédients pour 6 personnes

- 300 gr de petit épeautre
- 1 litre de bouillon de volaille
- 30 gr d'encre de seiche
- 10 cl de Nouilly Prat
- 1 gousse d'ail
- 70 gr de vieux Cantal râpé très fin
- 120 gr d'échalote
- 50 gr de Mascarpone
- 100 gr de beurre
- 4 cl d'huile d'olive
- 1k (18 pièces) de langoustines grosses
- 1 botte de coriandre
- 18 tranches de Poitrine fumée



Progression

La veille, faire tremper les graines de petit épeautre dans un saladier d'eau froide. Égoutter dès le lendemain.

Faire dégorger les palourdes à l'eau froide. Mettre de l'huile d'olive dans un faitout. Une fois bien chaude, y jeter les palourdes dedans et mouiller au Nouilly Prat. Les faire cuire 4 minutes à feu vif tout en remuant, puis laisser reposer 15 minutes hors du feu. Les décanter et passer le jus en le réservant pour le risotto.

Verser un filet d'huile d'olive dans un sautoir. Faire suer l'échalote émincée et l'ail haché.

Ajouter le petit épeautre, laisser dorer quelques minutes, puis ajouter l'encre de seiche.

Verser le jus des palourdes et le bouillon chaud en plusieurs fois. Cuire à petit feu pendant environ 45 minutes.

Lorsque l'épeautre est cuit, lier avec le mascarpone, le beurre et le vieux Cantal et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Lever les têtes et décortiquer les langoustines tout en gardant la queue. Les têtes serviront pour un autre usage.

Enrouler chaque queue de langoustine dans une tranche de poitrine fumée en maintenant bien serré et les faire snaker à la poêle quelques minutes à peine.

Dressage

Disposition le risotto dans des assiettes creuses avec les palourdes autour et trois langoustine snakées au centre de l'assiette. Servir bien chaud.



Chef Jean Luc BUSCAYLET

Les Bacchantes

21 rue Caumartin

75009 Paris