



LANGOUSTINES ET LAIT RIBOT

Ingrédients pour 10 personnes

- 10 langoustines
- 200 gr de lait ribot
- 6 oignons
- PM salicorne
- PM levain
- PM spiruline

Condiment Oignons

- 3 oignons
- PM wakamé
- PM oignon rouge au vinaigre

Huile de Mélisse

- 5 bottes de mélisse
- 300 gr d'huile de pépin de raisin

Bisque réduite

- Carcasses de langoustines
- 80 de fenouil
- 1 tomate
- 1 carotte
- 3 échalotes



- Pm vin blanc
- PM Cognac
- 15 gr de concentré de tomate
- PM fond blanc
- PM ail, thym

Progression

Langoustine

Châtrer les langoustines et les cuire dans une nage.

Décortiquer-les et réserver les carcasses. Au moment rouler dans une huile de langoustine.

Bisque de langoustines et huile de langoustines

Dans une cocotte, cardinaliser les carcasses taillées. Ajouter le beurre et faire mousser.

Ajouter la garniture aromatique, faire suer.

Dégraissier et ajouter le concentré de tomate, cuire 3minutes, séparer la préparation en deux.

- Pour la bisque, ajouter la tomate, déglacer au cognac puis au vin blanc, réduire à sec et mouiller à hauteur au fond blanc. Cuire 20 minutes, puis passer et réduire quasiment à glace.
- Pour l'huile, mettre à hauteur l'huile de pépin de raisin et cuire au four à 110°C pendant 3 heures. Filtrer et refroidir.

Condiment oignon

Éplucher les oignons et les entourer algues wakamé.

Les rouler dans du papier aluminium et les laisser cuire 1h30 à 170°C.

Retirer l'algue et mixer l'oignon en purée. Refroidir.

Ajouter la bisque froide et les oignons au vinaigre, la Dulce haché et le vinaigre de cidre.

Réserver en poche.

Oignon noir

Mettre sous vide les oignons et les laisser en étuves 3 mois à 65°C.

Au moment, tailler des petits carrés oignons noir.

Tuile au levain

Étaler le levain entre deux silpat à 180°C. À mi-cuisson, tailler des triangles et cuire à nouveau entre deux plaques.

Poudre oignon noir

Bruler des oignons et les passer à la centrifugeuse, récupérer le dépôt puis le faire sécher et les réduire en poudre.

Huile de mélisse

Monter 1/3 de l'huile à 70°C, ajouter la mélisse et commencer à la mixer avec un Thermomix.

Ajouter le reste de l'huile et mixer fortement. Passer l'huile au chinois fin. Réserver.

Dressage

Dans un bol, déposer les langoustines taillées.

Déposer des points de condiment, les dés d'oignon noir, les pousses de salicorne et les tuiles.

Terminer avec la poudre d'oignons brulés et la spiruline.

À part, envoyer le lait ribot tranché d'huile de mélisse.



Chef David LOISEL
L'Orangerie du Château de Candie
472 rue de La Leysse
73000 Chambéry