



## **LANGOUSTINES AU BOUILLON PARFUMÉ À LA CITRONNELLE ET LÉGUMES CROQUANTS**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

#### Langoustines

8 grosses langoustines décortiquées  
2 cl d'huile d'olive  
Sel, et poivre

#### Légumes

300 gr de carottes de couleur (un mélange de carottes rouges, jaunes, pourpres et blanches)  
300 gr de radis de couleur (un mélange de radis blancs, verts et rouges)  
100 gr de céleri rave  
100 gr de concombre

#### Bouillon de langoustines

1 oignon épluché  
1 carotte épluchée  
1 bulbe de fenouil  
3 bâtons de citronnelle  
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

#### Carcasses de langoustines

Eau minérale  
1 bouquet garni

10 gr de gingembre frais épluché et coupé en petits dés  
Quelques grains de poivre rare

#### Finition

4 feuilles de romaine lavées  
1 cuillerée à café d'huile d'olive extra vierge

Jus d'1 citron vert

### **Progression**

Faire revenir les langoustines dans une poêle à feu vif avec 2 cl d'huile d'olive, 2 minutes de chaque côté.  
Saler et poivrer.

Éplucher et couper les légumes en rondelles, comme des pastilles.

Les cuire dans le bouillon en conservant leur croquant.

Pour le bouillon, couper les oignons, carottes, fenouil et 2 bâtons de citronnelle.

Dans un rondou avec 1 cuillère à café d'huile d'olive, faire revenir à feu vif les carcasses de langoustines pendant 5 bonnes minutes. Adjoindre les légumes cuits, le bouquet garni, le poivre, le gingembre et la citronnelle restante.

Verser de l'eau minérale à hauteur. Porter à ébullition et laisser cuire 25 à 30 minutes.

Saler en fin de cuisson et passer au chinois étamine (le bouillon doit être corsé).

Réserver au chaud.

### **Dressage**

Assaisonner les feuilles de romaine avec une cuillerée à café d'huile d'olive extra vierge et un jus de citron vert.



**Chef Michel ROTH**  
**Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson**  
Quai Président Wilson, 47  
1201 Genève