



**LANGOUSTINES EN TOUTE SIMPLICITÉ, EN TARTARE ET JUSTE SAISIES,
CITRON CAVIAR, HUILE D'OLIVE ET POIS MANGE-TOUT**

Ingrédients pour 8 personnes

Langoustines

- 24 grosses langoustines décortiquées
- 1 citron caviar
- 2 cl de jus de citron
- 5 cl d'huile d'olive
- Pm fleur de sel
- 12 pois mange-tout



Progression

Châtrer les langoustines. Mettre de côté 8 belles langoustines.
Avec les autres, réaliser un tartare très fin. Réserver au frais dans un récipient sur la glace.

Cuire les pois mange-tout à l'anglaise quelques secondes seulement pour qu'ils gardent leur croquant.
Les rafraîchir, puis tailler une brunoise très fine. Réserver.

Dans un récipient, mettre le jus du citron, l'huile d'olive, la fleur de sel et les pois mange-tout.

Finition et dressage

Dans 8 assiettes, dresser le tartare de langoustines déjà assaisonné.
Disposer dessus les langoustines, juste saisies et coupée en deux.

Finir avec des herbes et des grains de citron caviar.



Chef Jacques BARNACHON
L'Étang du Moulin
5 chemin de l'Étang du Moulin
25210 Bonnetage