

*Langoustines de Casier en Tempura
au Plancton et Salées au caviar de Gironde,
gel à l'encre de seiche, cressons des jardins
(10 personnes)*

Langoustines vivantes :

2 langoustines par personne

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 feuilles de sauge orange

1 cuillère à soupe de yuzu

1 trait de Colatura

1 tour de moulin de poivre

- *Passer 6 secondes les langoustines au four vapeur pour les tuer.*
- *Décortiquer, mariner avec l'huile d'olive, julienne très fine de sauge, jus de yuzu, et Colatura.*
- *Piquer en brochette tous le long*
- *Donner un tour du moulin*

Tempura

170 g d'amidon de maïs

170 g de fécule de pomme de terre

70 g de levure chimique

170 g de farine tamisée

20 g de plancton de la mer

Eau à consistance+ vodka

- *Mélanger tous les éléments*

Gel à l'encre de seiche

Têtes de langoustines : 20 pièces

Fenouil : 1 pièce

Citron mayer : 1 pièce

100 g d'échalote

4g par litre de gomme de Gellane

- *Cardinaliser les têtes à l'huile d'olive*
- *Ajouter les garnitures*
- *Suer, mouiller à l'eau à niveau*
- *Cuire 25 min*
- *Passer en foulant*
- *Réduire*
- *Ajouter l'encre de seiche*
- *Coller avec la gellane*

Bongo Soup

500 g d'épinards

120 g de beurre

1 rapée de muscade

4 huitres

120 g de crème

- *Tomber les épinards au beurre noisette avec les gousses d'ail + la muscade.*
- *Déposer dans un mixeur-blinder*
- *Ajouter la crème chaude, les huitres et le jus*
- *Mixer*
- *Ajouter 20 g de beurre cru*

Finitions et présentation

- *Dresser le **Bongo - Soup** en fond d'assiette*
- *Passer les **langoustines** dans la **Tempura***
- *Passer à la friture d'huile de pépins de raisins*
- *Couper en deux*
- *Poivrer légèrement*
- *Dresser*
- *Ajouter les quenelles de caviar*
- *Ajouter des points de **gel***
- *Finir avec le cresson assaisonné*