

QUEUES DE LANGOUSTINES, POTIMARRON ET KUMQUAT,

EMULSION INFUSEE A LA CITRONNELLE

RECETTE DE DAVID DELIEUVIN, CHEF DU RESTAURANT CLAUDE DARROZE

POUR 6 PERSONNES

INGREDIENTS

24 langoustines (6/9 par kg)

½ potimarron

6 kumquats

250g de beurre

Citronnelle bâton

Armagnac

20cl de vin blanc

Eau, Huile d'olive, Farine

Roquette, Aneth

Garniture aromatique : 1 oignon, 2 échalotes, 1 tomate, 1 poireau, 1 branche de thym citron, 3 gousses d'ail



DEVELOPPEMENT DE LA RECETTE

LES LANGOUSTINES

Décortiquer en laissant la dernière carapace ainsi que la queue. Chatrer et garder les têtes et les carcasses. Réserver les langoustines.

LA SAUCE

Emincer les ingrédients de la garniture aromatique et réserver.

Concasser les têtes de langoustines et les carcasses, les faire revenir à l'huile dans une cocotte jusqu'à obtention d'une légère coloration, ajouter la garniture aromatique, bien suer et flamber à l'armagnac puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire complètement, mouiller à l'eau jusqu'à hauteur, laisser cuire 45 minutes à feu doux. Filtrer et faire réduire la sauce au 3/4. Faire infuser quelques minutes dans cette préparation la citronnelle bâton concassée puis filtrer. Monter la sauce au beurre froid (environ 200g) à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'une belle émulsion (Mixer une nouvelle fois si nécessaire avant de dresser).

LA MOUSSELINE DE POTIMARRON

Eplucher et tailler les potimarrons en gros morceaux, cuire au beurre et à couvert, sans coloration puis mixer et filtrer. Détendre avec un peu de lait en fonction de l'onctuosité souhaitée.

LA TUILE DE PAIN

80g eau / 20g huile olive / 10g de farine / 1 pincée de sel et mixer le tout. Cuire dans une poêle antiadhésive.

LES CONDIMENTS

Préparer un sirop avec ½ litre d'eau et 100g de sucre. Y ajouter les kumquats, préalablement zestés, blanchis 3 fois et découpés en cube, ainsi que les zestes. Au moment de dresser, laisser confire quelques minutes.

DRESSAGE

Juste avant de servir, poêler rapidement les langoustines à l'huile d'olive 1 à 2 minutes, assaisonner. Au centre de l'assiette, faire un point de mousseline de potimarron et disposer autour les langoustines. Répartir les morceaux de kumquat confit. Arroser d'un peu de sauce et ajouter les tuiles de pain, quelques branches d'aneth et feuilles de roquette pour la présentation.

Servir chaud accompagné d'un verre de Cypres 2013.

Château Climens