

Fraîcheur

de langoustines de Loctudy et petits pois au caviar

Ingrédients

Pour les langoustines

8	langoustines
100 g	mirepoix
20 cl	vin blanc
2	feuilles de gélatine
5 cl	huile d'olive
	piment d'Espelette

Pour les petits pois

300 g	petits pois
10 cl	crème
10 cl	lait
10 g	caviar
1 cl	huile d'olive

Saison	printemps
Pour	4 entrées
Temps de préparation	1 h
Temps de repos	2 h
Degré de difficulté	★★★★☆

Préparation des langoustines

Décortiquer les langoustines : séparer les queues, décortiquer, enlever le boyau avec la pointe d'un couteau, enfiler un cure-dent pour qu'elles restent droites à la cuisson. Assaisonner les queues, les saisir quelques secondes à l'huile d'olive. Egoutter sur un papier absorbant. Découper chacune en 4 ou 5 tranches, mettre un peu d'huile d'olive au pinceau et un peu de piment d'Espelette, mettre au frais.

Préparation de la gelée

Cuire les carcasses restantes, la mirepoix, le vin blanc et un peu d'eau pour recouvrir, d'abord à ébullition, puis tout doucement pendant 1 h 30 jusqu'à ce que le bouillon soit clair. Filtrer délicatement : il vous en faut 15 cl. Y ajouter la gélatine trempée, assaisonner et mettre au frais.

Préparation des petits pois

Bien laver les petits pois entiers, en écosser 24 pièces 2 fois, garder au frais. Prendre le reste des petits pois entiers et les cuire avec le lait et la crème pendant 15 minutes à petite ébullition. Mixer très fin, assaisonner, répartir dans le creux de 4 assiettes en lissant bien ; mettre au frais pour 1 heure : vous devez avoir une purée coulante qui va durcir au frais.

Finition

Faire fondre la gelée et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit presque prise ; la répartir sur la mousse de petit pois, remettre au frais 1 heure. Répartir les tranches de langoustine sur la gelée, disposer sur chacune un peu de caviar, assaisonner les petits pois et y ajouter un peu d'huile d'olive.