



CAVIAR PERLE NOIRE
QUEUES DE LANGOUSTINES RÔTIES
TOURAIN PÉRIGOURDIN À L'AIL

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Les  **Glycines**
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

6 grosses langoustines
50 g de Caviar Perle Noire
2 têtes d'ail nouveau
150 g d'oignon ciselé
0.5 l de bouillon de poule
0.2 l de crème
100 g de carotte émincée

100 g de tomate concassée
Sel, Cognac
1 g d'agar
Coulis de cresson P.M.
Zeste d'orange P.M.
Ciboulette P.M.
Sel, poivre, piment d'Espelette

PROGRESSION

1. Décortiquer les langoustines.
2. Réaliser un jus corsé avec les têtes : faire revenir 100 g d'oignon, les carottes, une gousse d'ail, rajouter les têtes et la tomate. Flamber au Cognac, rajouter 1 litre d'eau et cuire doucement 30 min. Passer au chinois, mesurer 200 g de jus, lier avec l'agar.
3. Faire suer les gousses d'ail restantes et 50 g d'oignon ciselé. Rajouter le bouillon de poule et la crème et cuire 30 min. Mixer et passer au chinois, assaisonner avec sel, poivre et piment d'Espelette et réserver au frais.
4. Raidir à la poêle les queues de langoustines, refroidir. Les tremper 3 fois dans le jus corsé pour les glacer.

DRESSAGE

Dresser les queues de langoustines dans la crème aillée, décorer de caviar, de coulis de cresson, zeste d'orange et brins de ciboulette.

LE PETIT PLUS !

À déguster avec un bon whisky japonais.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com