



## **Jambon de porc noir de Bigorre et langoustine croustillante de Kadaïf**

assaisonné d'une huile de noisette du Gers, fraîcheur de pomme granny et gingembre

### **INGREDIENTS (4 PERS)**

- 8 queues de langoustines (calibre 8-10)
- 4 belles tranches très fines de jambon de Porc Noir de Bigorre
- Kadaïf
- 2 pommes granny smith
- Gingembre frais
- Huile de noisette



### **PRÉPARATION**

A l'avance, passer à la centrifugeuse les pommes granny entières et un morceau de gingembre, faire bouillir, enlever l'écume et mettre au congélateur dans un plat.

Une fois le jus de pomme congelé râper avec une fourchette pour avoir la consistance du granité.

Rouler les langoustines dans le kadaïf.

Poser une tranche de jambon au fond de l'assiette et badigeonner avec un pinceau une fine couche d'huile de noisette.

Cuire dans une huile bien propre à 160°C les queues de langoustine, saler dès qu'elles sont cuites et râper du citron vert très finement.

Poser les langoustines sur le jambon, servir le granité dans un ramequin bien froid, décorer avec des bâtonnets de pomme légèrement citronnés et arroser d'un filet d'huile de noisette, manger immédiatement.



les tables du gers



Hôtel de France  
2, Place de la libération  
32000 AUCH  
Tél.: 05 62 61 71 71