



Langoustine en spaghetti croustillants

nougatine d'orange à l'Armagnac du Grand Comté et crème d'ail du Roumegasse

INGREDIENTS (10 PERS)

Langoustine :

- 1.8 kg de Langoustine calibre 16/20 (3 à 4 par personne)
- 150 g d'amande effilée
- 250 g de feuilles de Spring Roll

Crème d'ail :

- 0.5 l de crème
- 50 g d'ail
- 10 g de sel
- 2 g de piment de cayenne

Nougatine d'Ail :

- 300 g
- 1 bon verre d'Armagnac
- 1 l de jus d'orange
- 100 g d'ail violet



RECETTE DU CHEF
MAXIME DESCHAMPS

PRÉPARATION

Préparation des langoustines : Décortiquer les langoustines, en prenant soin d'enlever le boyau central, avec un cure dent. Décoller les feuilles Springs roll. Les rouler de sorte à donner une forme de cigarettes et les découper finement au couteau en forme de spaghettis. Étaler devant vous ces spaghettis et déposer une langoustine vers vous. Rouler les spaghettis autour des langoustines. Réserver au frais.

Crème d'ail : Mettre la crème dans une casserole. Ajouter l'ail et le piment, le sel. Porter à ébullition. Passer au chinois étamine. Réserver. Tenir au chaud au bain-marie, mixer et ne servir que la mousse provoquée par l'émulsion.

Nougatine d'ail : Avec le sucre réaliser un caramel blond. Ajouter l'ail violet pelé et haché petit, faire blondir légèrement. Déglacer avec l'armagnac et le jus d'orange et faire réduire de deux tiers, de sorte à avoir une texture liquoreuse. Passer au chinois pour enlever la pulpe d'orange et les bouts d'ail. Débarrasser en pipette.

Dressage : Mettre au fond d'une assiette creuse un petit peu de nougatine. Ajouter un petit peu d'amande effilée, au préalablement grillée au four. Déposer les langoustines que vous aurez fait frire dans un bon bain d'huile, à une température de 180°C. Surmonter les langoustines d'un mélange de salade et d'herbes fraîches assaisonnées de vinaigrette de noix. Terminer en disposant autour la crème d'ail très mousseuse.

Les tables du gers



Le Domaine de Baulieu
822 route de Lussan
32000 AUCH
Tél.: 05.62.59.97.38