

« Fraîcheur » de queues de langoustines rôties aux pointes d'asperges vertes



(pour 4)

1 kg d'asperges vertes
20 queues de langoustines décortiquées
10gr de maïzena
4 feuilles de gélatine
environ 6 dl de crème uht (pour le bavarois, le coulis et la crème fouettée a la vodka)
20 g d'œufs de hareng fumé
graines de sésame grillées
piment doux fumé
sel/poivre/Tabasco
pluches de cerfeuil

**

*Peler les asperges vertes en prenant soin de garder intactes les pointes sur une longueur de 6cm, et conserver les épluchures (normalement les asperges vertes ne s'épluchent pas mais elles serviront pour le coulis d'asperges vertes).

*Les botteler et les cuire à l'eau bouillante en les gardant croquante et les égoutter sur papier absorbant. Conserver la cuisson.

*Couper les pointes a 6 cm, les réserver sur un plat et couper les queues en petits dés, les mettre dans une casserole avec un peu de cuisson d'asperge, faire bouillir et mixer finement, lier avec la maïzena, ajouter la gélatine ramollie et faire ensuite refroidir avant d'incorporer le même poids de crème fouettée afin de confectionner un bavarois. Assaisonner avec le sel et le tabasco et verser dans un moule suivant votre goût et mettre au froid. Démouler après 2 heures de prise.

*Faire cuire ensuite les « épluchures » d'asperges dans un peu de cuisson, les égoutter et les passer très finement au « steca ». Détendre avec un peu de cuisson et faire bouillir ensuite avec 2 dl de crème uht, rectifier l'assaisonnement sel /poivre et faire refroidir.

*Plaquer les queues de langoustines sur plaque téfal avec un peu d'huile d'olive, quelques graines de sésame grillées et soupoudrer de poudre de piment doux fumé, saler. Cuire a 250° C pendant 2min maxi. Sortir et éponger sur papier absorbant.

*Monter une crème fouettée avec en fin ½ dl de vodka, assaisonner sel/Tabasco

*Dressage : badigeonner les pointes d'asperges avec un peu d'huile d'olive, les assaisonner et les disposer en éventail. Couper une tranche de bavarois d'asperge, poser un rosace de crème fouettée, une petite quenelle d'œufs de hareng fumé, une pluche de cerfeuil. Poser délicatement les queues de langoustines tièdes et verser entre chaque queues un peu de coulis d'asperges verte froid.

Source : Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy pour La Chronique du Lecteur

