

Langoustines, cocos et lait de coco



D'après N. Le Bec, Thuriès nov 07 : grosses langoustines, cocos de Paimpol, bigorneaux, huile de palme

Pour 4 personnes

16 langoustines entières crues surgelées

100g de haricots cocos frais écosés

QS fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive, laurier, gros sel, curry en poudre

200g fumet de poisson (*reconstitué pour moi*)

50g jus d'orange

1 ccafé curcuma en poudre

50g lait de coco

1 ccafé gingembre frais râpé

1 gousse d'ail

60g beurre

1/4 botte coriandre

Prévoir entre 40 et 60 minutes

Dans une casserole, verser 400g d'eau froide, ajouter 100g de cocos, 1 ccafé de gros sel, 1 feuille de laurier et cuire à feu doux pendant 25 minutes environ. Laisser tiédir

Peler et râper le gingembre, préparer le fumet de poisson, peler, dégermer et râper l'ail, mesurer le jus d'orange, mesurer le curcuma et le lait de coco, rassembler dans une casserole.

Dégeler les langoustines sous un filet d'eau courante. Arracher les têtes, décortiquer les queues, ôter le boyau, placer dans un petit bol avec un peu d'huile d'olive, mélanger délicatement pour les enrober. Dans le fond du panier percé d'un cuit vapeur, poser du film plastique et le percer de trous. Poser les queues de langoustines huilées et égouttées légèrement. Saler à la fleur de sel et cuire à la vapeur 1 minute et laisser refroidir à température ambiante.

En même temps, mettre à bouillir le contenu de la casserole. Laisser bouillir 5 minutes puis mixer au mixeur plongeur hors du feu. Ajouter le beurre en mixant toujours. Goûter, éventuellement saler. Ajouter le curry au goût (*je ne l'ai pas fait.*) Verser de la sauce chaude au fond des assiettes, déposer les langoustines à température ambiante dessus, ajouter les cocos et décorer avec des feuilles de coriandre. Donner un tour de moulin à poivre sur chaque assiette.

