



**Queues de langouste pochée au beurre de curry vert et gingembre, mousseline de carotte aux agrumes confits, réduction aux parfums thaï**

**Une recette d'Hélène Darroze pour Picard**

*«C'est un produit festif et d'exception qui apporte de l'exotisme à une table, c'est pourquoi j'ai souhaité y ajouter une autre touche d'exotisme avec les parfums d'agrumes, histoire de voyager un peu.»*

Recette pour 4 personnes

## **Ingrédients**

*Pour le confit d'agrumes*

- 1/4 de citron jaune
- 1/2 citron vert
- 1/2 orange sanguine
- 1/8 de pomelos
- 1 kumquat
- 500 g de sucre
- 1/2 litre d'eau

*Pour la mousseline de carotte*

- 250 g de purée de carotte Picard
- 50 g de beurre

- 30 g de purée de confit d'agrumes
- Sel

*Pour le court-bouillon*

- 100 g de carottes en rondelles bio Picard
- 150 g d'oignons émincés bio Picard
- 150 g de poireaux émincés bio Picard
- 150 g de céleri branche
- 1 tête d'ail
- 2 branches de thym
- 10 feuilles de laurier
- 30 cl de vinaigre de vin
- 30 cl de vin blanc sec
- 75 cl d'eau
- Gros sel
- Piment d'Espelette
- Poivre mignonnette

*Pour la réduction aux parfums thai*

- 50 g d'échalote coupée Picard
- 3 g de poivre Timut (ou à défaut de poivre mignonnette)
- Mélange à la thaïlandaise Picard
- 3,5 cl de vinaigre de cidre
- 1 dl de jus de volaille
- 10 g de beurre noisette
- 1 cébette

*Pour la cuisson des langoustes*

- 3 branches de coriandre fraîche
- 2 queues de langouste Picard
- 250 g de beurre doux
- 20 g de curry vert en poudre
- 20 g de gingembre coupé Picard

## **Confit d'agrumes**

1. Zestez les agrumes. Versez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à frémissement.
2. Ajoutez les zestes d'agrumes puis laissez confire à feu doux pendant 20 min. Une fois les agrumes confits, égouttez-les puis mixez-les de manière à obtenir une fine purée.

## **Mousseline de carottes**

1. Faites réchauffer la purée de carotte dans un petit sautoir. Ajoutez la purée de confit d'agrumes puis le beurre.
2. Mélangez pour obtenir une mousseline bien lisse et rectifiez l'assaisonnement en sel.

## **Court-bouillon**

1. Dans une grande sauteuse, déposez les carottes, les oignons blancs, les poireaux et la branche de céleri.
2. Ajoutez la tête d'ail taillée en deux, le thym et le laurier, puis mouillez avec le vinaigre de vin, le vin blanc sec et l'eau.
3. Assaisonnez de gros sel, de piment d'Espelette et de poivre mignonnette.
4. Portez à ébullition et laissez cuire 20 min environ.
5. Laissez infuser une vingtaine de minutes après cuisson, puis filtrez.

## **Réduction aux parfums thaï**

1. Dans un petit sautoir, versez l'échalote, le poivre, le mélange à la thaïlandaise (selon votre goût) et le vinaigre. Laissez réduire à un tiers.
2. Mouillez avec le jus de volaille. Portez à frémissement, laissez infuser sur feu doux, puis filtrez.
3. Ciselez la cébette et effeuillez la coriandre.
4. Au moment de servir, faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Faites réchauffer la sauce au poivre, ajoutez le beurre noisette et mélangez sans émulsionner. Au dernier moment, ajoutez la cébette ciselée et la coriandre fraîche.

## **Pour la cuisson des langoustes**

1. Faites fondre le beurre sur feu très doux dans une casserole. Il est important que le beurre ne cuise pas. Versez alors le curry vert et le gingembre, filmez

et laissez infuser. Il est préférable de faire cette préparation la veille pour que le beurre infuse bien.

2. Portez le court-bouillon à ébullition, déposez les langoustes et laissez cuire pendant 5 min à frémissement. Retirez-les alors à l'aide d'une écumoire et déposez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Une fois refroidies, décortiquez-les.
3. Au moment de servir, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit à 80° et filtrez-le. Déposez les queues de langouste décortiquées dans le beurre de curry et laissez pocher sur feu doux, sans ébullition, pendant 20 min.
4. Retirez les queues de langouste du beurre, égouttez-les puis taillez-les en deux dans le sens de la longueur.

### **Dressage**

1. Dans chaque assiette, déposez une belle quenelle de mousseline de carotte et une demie queue de langouste. Parsemez de fleur de sel.
2. Présentez la sauce dans une saucière et versez-la sur chaque assiette devant les convives.