



**Langoustine en juxtaposition de cuisson, popcorn d'algues, manioc, carottes fanes, lait de poule et texture végétale**

*Une recette d'Alexandre Mazzia*

Recette pour 4 personnes

### **Ingédients**

- 2 belles langoustines
- 3 carottes fanes
- 35 g de beurre noisette demi sel
- 1 cuillère à café de cumin
- 120 g de farine de manioc
- 10 cl d'eau gazeuse
- 2 cuillères à café d'eau naturelle
- 3 jaunes d'œufs

- 15 cl de saké
- 1 cuillère à soupe de mirin (alcool de riz sucré japonais)
- 25 g de crème liquide
- 25 g de lait entier

### **Pommade de carottes**

1. Cuire les 3 carottes dans de l'eau de carottes préparée en amont à la centrifugeuse. - Ajouter les 25 g de lait entier et les 25 g de crème liquide.
2. Ajouter la cuillère à café de cumin à la préparation.
3. Monter le tout au beurre noisette.

### **Raviole de manioc**

1. Mélanger la farine de manioc, les 10 cl d'eau gazeuse et 1 jaune d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Étaler celle-ci très finement et lui donner la forme désirée.
3. La faire cuire dans un bouillon ou un jus de viande.

### **Lait de poule**

1. Mélanger 2 jaunes d'œufs avec le mirin, le saké et les 2 cuillères d'eau naturelle jusqu'à obtention d'une texture onctueuse.

### **Cuisson des langoustines**

2. Cuire doucement la première langoustine dans un panier vapeur 2 minutes à 110°C.
3. La napper ensuite de popcorn d'algues ou de matières croustillantes selon votre convenance (exemple : crumble salé ou graines de sarrasin soufflé).
4. Mettre le mirin dans le récipient d'un panier vapeur et porter à ébullition pour cuire la seconde langoustine dans la vapeur de mirin.
5. Récupérer le beurre de cuisson de la première langoustine et arroser la seconde avec.

### **Dressage**

1. Dresser la première langoustine sur assiette, recouverte de la raviole de manioc et de quelques fleurs comestibles (exemples : betteraves, targettes, diplotaxie).
2. Présenter la seconde langoustine, recouverte de popcorn d'algues sur une coupelle à part, agrémentée de 3 pétales de fleurs comestibles.

3. Réaliser un rince-doigts avec de l'eau tiède citronnée, décorée de pétales de fleurs fraîches.

### **Accord met & thé**

Servir avec un thé vert yunnan au parfum de fleur blanche, arôme de cardamome et pamplemousse. Une passerelle pour les agrumes et la texture de pommade de la carotte.

### **AM par Alexandre Mazzia**

9, rue François Rocca – 1300 Marseille

[Réservations](#)