



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

Ingrédients

- 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](#)