



LANGOUSTINES ET ASPERGES EN DEUX FACONS



Pour 6 personnes:

- 24 langoustines
- 1 oignon
- ½ l de vin blanc
- 1 carotte
- ½ l d'eau
- thym, laurier, sel et poivre
- 1 feuille de gélatine
- le jus d'une orange
- 1 kg de grosses asperges blanches

Pour le sorbet asperges:

- les "chutes " cuites des asperges vertes au fromage de chèvre
- 15 cl d'huile de noix 1ère pression à froid
- 1 blanc d'œuf
- 1 petit oignon
- sel et poivre



Décortiquer les langoustines, mettre les queues décortiquées sous film au frigo.

Avec les légumes et les aromates préparer un fumet de langoustines. Le laisser cuire environ 1 heure à petit bouillon, le filtrer. On doit avoir environ 400 ml de fumet, rectifier l'assaisonnement, ajouter le jus d'orange (environ 3 càs) et incorporer la gélatine essorée qu'on avait préalablement mise à tremper dans l'eau froide.

On doit obtenir une gelée pas trop ferme que l'on coulera sur le fond des assiettes sur 1 à 2 mm d'épaisseur et que l'on réservera au froid si possible .

Eplucher et laver les asperges, les retailer pour qu'elles soient toutes à la même longueur (tailler toujours assez court, c'est plus joli), les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Le temps de cuisson varie bien sûr en fonction de la grosseur des asperges.

Les tremper dans l'eau glacée et les égoutter sur un papier absorbant.

Pour le sorbet :

Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile, sans le laisser se colorer et jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Mixer les queues d'asperges vertes mises de côté et faire une purée très, très fine en y ajoutant 15 cl d'huile de noix, assaisonner et réserver au froid avant de turbiner .

Cuire les langoustines 2 ou 3 min, pas plus, à l'eau bouillante salée et lorsqu'elles sont cuites, refroidies et égouttées, mettre en place sur les assiettes nappées de la gelée.

Les disposer en éventail, les entourer de part et d'autre avec les langoustines et terminer par une quenelle ou une boule de sorbet.