

Langoustine aux fraises Ciflorette Label Rouge, petits pois et huile de menthe par Benjamin Toursel

4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 10 min

Ingrédients :

-8 langoustines, calibre 10/15

-250g de petits pois
-100g de crème fraîche
-20g de beurre

-1l de jus des cosses

-45g de gélatine végétale

-200g de fraises Ciflorette
-Huile d'olive
-Piment d'Espelette

-100g de menthe
-300g d'huile de pépin de raisin

Préparation :

Purée de petits pois
-250g de petits pois
-100g de crème fraîche
-20g de beurre

Bien cuire les petits pois (200g). Faire chauffer la crème fraîche. Mixer le tout au blender en finissant avec le beurre. Passer au tamis puis saler et poivrer.
Réserver 50g de petits pois crus (les plus petits).

Langoustines
-8 langoustines, calibre 10/15

Demander au poissonnier de vous les décortiquer et les châtrer. Faire mariner dix minutes dans de l'huile d'olive et du zeste de citron.

Gelée de petits pois
-1l de jus des cosses
-45g de gélatine végétale

Centrifuger les cosses (mixer les cosses et les presser au chinois si vous n'avez pas de centrifugeuse). Ajouter la gélatine au jus. Porter à ébullition et pousser à travers un linge de manière à récupérer l'eau de la préparation. Couler puis mouler.

Jus de fraise
-200g de fraises Ciflorette
-Huile d'olive
-Piment d'Espelette

Mixer les fraises et assaisonner d'huile d'olive tout en continuant à mixer. Saler et pimenter.

Huile de menthe
-100g de menthe
-300g d'huile de pépin de raisin

Infuser de la menthe fraîche dans l'huile de pépin de raisin, Chauffer à 60° puis réserver.

Dresser à sa convenance