



## **GROSSES LANGOUSTINES JUSTE SAISIES, CAVIAR PRUNIER ET BISQUE ÉPICÉE ET ÉMULSIONNÉE**

### **Ingrédients pour 8 personnes**

#### Langoustines

16 grosses langoustines décortiquées  
1 petite boîte de caviar Prunier  
Sel fin,  
2 cl d'huile d'olive  
Pm jus de citron

#### Bisque de langoustines

Carcasses des langoustines  
250 gr de garniture aromatique  
60 gr de concentré de tomates  
30 gr de crème double  
5 cl de cognac Lhéraud  
8 cl d'huile d'olive  
2 gr de piment d'Espelette



### **Progression**

Châtrer les langoustines, les décortiquer, réserver les carcasses pour la bisque.

Disposer les queues de langoustines sur une plaque inox avec de l'huile d'olive. Les assaisonner avec le sel, l'huile d'olive et le jus de citron. Laisser mariner au frais.

Faire suer les carcasses de langoustines dans une casserole avec l'huile d'olive. Déglacer avec le cognac et ajouter la garniture aromatique.

### **Finition et dressage**

Passer les langoustines au four à 220 °C pendant 2 minutes.

Les disposer au fond des assiettes, verser la bisque chaude émulsionnée et disposer une pointe de caviar Prunier sur chaque langoustine.



**Chef Jacques BARNACHON**  
***L'Étang du Moulin***  
*5 chemin de l'Étang du Moulin*  
*25210 Bonnétable*