

Ramen à la langoustine



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Betterave Chioggia	~
1	Ciboule	~
1	Coriandre fraîche	~
2.5 litres	Eau	~
150 g	Fumet de crustacés en boîte 900 g CHEF	0001838
750 g	Linguine en paquet 3 kg DE CECCO	0013379
50 g	Miso en poudre en boîte 250 g ARIAKE	0092985
PM	Pâte à l'ail noir en pot 450 g CHEF	0194000
20 pièces	Queues de langoustine cuites	~

Étapes de préparation

- 1 Préparer le fumet de crustacés dans une grande marmite. Ajouter petit à petit la poudre de miso et un peu de pâte d'ail noir.
- 2 Maintenir à ébullition pour la cuisson des linguines.
- 3 Pendant ce temps, tailler la betterave Chioggia en julienne, ciseler la ciboule et nettoyer la coriandre.
- 4 Dans les bols de service, répartir les pâtes cuites. Ajouter la julienne de betterave, la ciboule et un beau bouquet de coriandre. Installer les queues de langoustines et verser le bouillon très chaud.
- 5 Ajouter quelques petites touches de pâte d'ail noir et servir aussitôt.

Astuce du chef

Ces pâtes, très simples d'utilisation et rapides à mettre en œuvre grâce à leurs textures, enchanteront vos sauces, viandes ou poissons ou vous permettront de réaliser des émulsions et glaçages uniques.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Chablis blanc AOC en bouteille 75 cl JEAN DE CHAUDENAY