

Carpaccio de langoustine, écume de café vert et poivre noir de Bahia, quenelle de céleri rémoulade



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Poivre noir de Bahia en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0244981
0.5	Céleri râpé en boîte 5/1 BONDUELLE	0043281
PM	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
PM	Vinaigre de cidre en bouteille verre 1 L BEAUFOR	0012318
0.05	Câpres fines en boîte 4/4 MARTINS	0155504
0.1	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,7 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0219080
0.02	Café vert	~
50 PCE	Langoustines crues	~
0.35	Lait	~
0.1	Crème fraîche 35%	~
0.175	Beurre	~
0.01	Lécithine de soja	~
0.2	Persil plat	~
0.3	Pomme verte	~
0.5	Pousse d'épinard	~
PM	Sel et Poivre	~

Étapes de préparation

- 1 La veille, faire infuser le café vert et le poivre de Bahia dans le lait au frais.
- 2 Le jour même, récupérer les grains de café vert et de poivre. Les faire sécher dans un four chaud. Replacer le lait au frais.
- 3 Laver et râper la pomme verte. La citronner pour limiter son noircissement. La mélanger avec le céleri égoutté.
- 4 Préparer la sauce rémoulade en mélangeant les câpres hachées, la mayonnaise, le vinaigre, le persil haché et l'échalote lyophilisée. Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 5 Egoutter l'excès de jus de citron du mélange pomme-céleri et y incorporer la sauce rémoulade. Ajuster la proportion à la texture souhaitée. Réserver.
- 6 Décortiquer les langoustines à cru (penser à retirer l'intestin), les placer 5 par 5 en cercle sur une feuille de papier cuisson. Les recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson. Lot par lot, les écraser délicatement avec un rouleau à pâtisserie. Les placer sur des assiettes bien froides.
- 7 Placer une quenelle de céleri rémoulade au milieu.
- 8 Dans un bol assez profond, verser le lait parfumé au café vert et au poivre de Bahia. Ajouter la crème fraîche bien froide. Saler à votre goût et ajouter la lécithine de soja (facultatif).
- 9 A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer l'ensemble en faisant entrer de l'air. L'écume est à prélever à la cuillère et à déposer sur les langoustines. Dans un moulin à poivre ou au mortier, moudre les grains de café et de poivre et en parsemer une toute petite touche sur l'ensemble.
- 10 Finir avec un brin de persil et quelques feuilles de jeunes pousses d'épinard.