

Talmouse en tricorne aux langoustines et truffes, sur bisque aux perles d'huile



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Huile infusée aux langoustines et à l'arôme de truffe noire en bouteille 250 ml GROIX ET NATURE	0285271
0.025	Brisure de truffe en boîte 1/8 PLANTIN	0266101
1	Lait entier	~
0.08	Farine de blé de type 45 en sachet 1 kg CAROLINE	0280132
0.08	Beurre	~
2 PCE	Jaunes d'œuf	~
0.1	Emmental râpé	~
0.05	Parmesan râpé	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0235463
PM	Muscade moulue en boîte 435 g DUCROS	0010315
0.09	Crème liquide UHT 35% MG	~
1	Pâte feuilletée 600 x 400	~
0.3	Chair de langoustine cuite	~
2 PCE	Œuf	~
1	Bisque de langoustine	~
0.1	Crème épaisse	~
PM	Cerfeuil	~

Étapes de préparation

- 1 Préparer la sauce Béchamel en commençant par faire fondre le beurre. Ajouter la farine et bien mélanger pour l'incorporer. Laisser cuire sans coloration ce roux blanc. Réserver. Porter le lait à ébullition. Verser le lait chaud sur le roux refroidi et remettre sur feu doux. Cuire la sauce béchamel pendant 10 minutes en remuant très régulièrement. Assaisonner de sel, de poivre blanc et de muscade moulue.
- 2 En fin de cuisson ajouter les fromages râpés, quelques gouttes d'huile infusée aux langoustines et à l'arôme de truffe noire, la brisure de truffe et les jaunes d'œuf battus avec la crème fraîche. Homogénéiser l'ensemble en maintenant une cuisson douce pendant au moins 3 minutes. Puis ajouter la chair de langoustine. Débarrasser dans un bac et couvrir d'un film alimentaire au contact. Réserver au frais.
- 3 Préparer les disques de pâte feuilletée de 16 cm de diamètre. Puis préparer la dorure à l'œuf.
- 4 Garnir chaque disque d'une portion de sauce à la langoustine. Dorer le bord avant de le souder en rapprochant 3 parties pour former un tricorne. Dorer l'ensemble des talmouses avant de les enfourner à 185 °C pendant 20 minutes. Réserver au chaud.
- 5 Mettre à chauffer la bisque de langoustines sans ébullition. Ajouter la crème fraîche épaisse.
- 6 Pour le dressage, verser une bonne louche de bisque dans le fond d'une assiette creuse. Ajouter une talmouse bien dorée. Finir avec quelques gouttes d'huile infusée aux langoustines et à l'arôme de truffe noire, comme des perles et une peluche de cerfeuil.
- 7 Servir bien chaud.