

Raviole d'oursin à la langoustine et sa brouillade



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
266574	Langoustine entière crue 10/15	300 Gramme
282840	Chair d'oursin prêt à cuisiner 100 g	50 Gramme
178333	Oeufs vrac plein air 53/63 g	10 Pièce
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	30 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	30 Gramme
	Oignons blonds	100 Gramme
	Ail	30 Gramme
	Feuille de gélatine	4 Feuille
	Huile d'olive	5 Centilitre
	Eau	1 Litre
	Poivre fumé, herbes et décor	PM

Etapas de préparation

- 1 Marquer en cuisson les carapaces de langoustine avec l'huile d'olive, l'ail et l'oignon pour les faire suer. Les concasser au rouleau. Déglacer à l'eau et faire cuire 20 minutes à petit bouillon. Après cuisson, filtrer au linge fin le bouillon dans une casserole. Ajouter les feuilles de gélatine, rectifier l'assaisonnement et faire chauffer 5 minutes. Couler le liquide dans une plaque fine a rebord et laisser refroidir en chambre froide positive pendant 2 heures environ. Réserver.
- 2 Dans une casserole mettre la crème et le beurre à feu moyen, ajouter les œufs battus, les oursins et fouetter jusqu'à obtenir la brouillade. Après cuisson, rectifier l'assaisonnement avec le poivre fumé et le sel. Mettre en poche la brouillade.
- 3 Découper 2 ronds dans la plaque d'eau de langoustine froide : dans le 1er ajouter au centre un morceau de chair d'oursin et refermer avec le 2ème rond. Finir avec les éléments de décor.
- 4 Pocher la brouillade dans le support. Déposer la raviole d'oursin sur le dessus.

Raviole d'oursin à la langoustine et sa brouillade

L'astuce du chef



Pour une brouillade plus lisse, monter-là au bain-marie.

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid