



Capuccino de langoustines

Ingrédients pour 4 capuccini

- 12 langoustines ou gambas
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 20 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 petit boîte de concentré de tomates
- 2 blancs d'œufs
- 30 cl de vin blanc sec
- 15 cl de crème liquide
- 3 queues de persil
- Thym
- Laurier
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Décortiquez les langoustines et enlevez l'intestin. Gardez les carapaces et les têtes ;
2. Dans un faitout, faites revenir la carotte taillée en morceaux avec l'ail éclaté, le thym, le laurier et les queues de persil ;

3. Jetez-y les carapaces des langoustines avec les têtes que vous écrasez bien. Faites revenir puis ajoutez le concentré de tomates. Faire revenir puis mouillez à hauteur à l'eau et laissez cuire 45 minutes. Incorporez ensuite le vin blanc et laissez tirer 15 minutes ;
4. Retirez les carapaces et passez le jus de cuisson au chinois ;
5. Incorporez 1 c à c de concentré de tomates aux blancs d'œuf. Mixez ;
6. Portez le jus de langoustines à forte ébullition, ajoutez-y les blancs d'œufs et mélangez au fouet en diminuant la source de chaleur et laissez cuire à feu doux. Les blancs d'œufs doivent absorber toutes les impuretés du jus ;
7. Passez-le au chinois couvert d'un tissu étamine et récupérez le bouillon;
8. Battez la crème aux $\frac{3}{4}$ et salez minute ;
9. Salez et poivrez les langoustines crues ;
10. Déposez deux langoustines crues dans le fond d'une coupe. Versez le bouillon bien chaud par-dessus. Nappez avec la crème en la versant sur le dos d'une cuillère pour éviter qu'elle ne pénètre dans le mélange. Parsemez avec un peu de poudre de corail pour donner une belle finition.

Bon appétit