



## **Ile flottante version salée aux carabineros**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 20 carabineros (grosses crevettes espagnoles) ou gambas
- 1 carotte coupée en morceaux
- 1 oignon émincé
- 1 branche de céleri coupée en morceaux
- 10 cl de cognac
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 1 citron bio
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

### **Préparation**

Le jus de crustacés

1. Détachez les têtes des carabineros. Gardez-en 8 avec les têtes. Réservez les corps au frais ;
2. Faites revenir dans de l'huile d'olive les carottes et le céleri. Ajoutez-y les têtes des crustacés, l'ail éclaté, le laurier et le thym. Ecrasez bien les têtes ;
3. Déglacez au cognac et mouillez à hauteur avec de l'eau. Couvrez et laissez ensuite infuser ;
4. Passez-le au chinois et faites-le réduire.

#### Les « boudins » de crustacés

1. Mixez 6 carabineros avec sel et du poivre ;
2. Réalisez 1 « boudin » et emballez-le dans du film alimentaire. Scellez bien les extrémités et faites-les cuire quelques minutes dans un cuiseur vapeur
3. Une fois cuits, déballez le boudin et coupez-le en morceaux.

#### Les carabineros

1. Coupez 8 carabineros avec les têtes en deux dans le sens de la longueur, côté pattes. Gardez le contenu des têtes ;
2. Enlevez l'intestin, la poche à pierre (petite poche située dans la tête) et placez les crustacés dans une assiette. Marinez-les dans un mélange d'huile d'olive, gousse d'ail avec la peau coupée en lamelles, thym, fleur de sel et de piment d'Espelette.

#### Le tartare

1. Coupez 6 carabineros en lamelles ;
2. Assaisonnez d'un trait d'huile d'olive, de fleur de sel, d'un trait de jus de citron et d'une pointe de zeste de citron. Réservez au frais.

### Cuisson et dressage

1. Cuisez les carabineros côté carapace sur un grill très chaud, arrosez-les de la marinade. Lorsque ça commence à bouillir dans la tête de la bête, stoppez la cuisson ;
2. Déposez 3 morceaux de boudin dans une assiette creuse, disposez par-dessus deux carabineros grillées. Faites des quenelles de tartare et déposez-les sur les crustacés. Versez le jus réduit dans le fond l'assiette.

***Bon appétit***

