



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 16 langoustines
- Huile de colza
- 1 gousse d'ail
- 2 bâtons de citronnelle
- 1 morceaux de gingembre
- 2 échalotes
- 1 bouquet de coriandre
- Sel
- Poivre
- Huile de sésame
- 1 cc de Maïzena
- 1cc de pâte de piments
- 4 Shiitakes
- Quelques feuilles d'épinards
- 1 poireau émincé
- Pâte à Gyoza

BAIGNADE DE LANGOUSTINES, SHIITAKES ET POIREAUX FRITS

avec le chef Lawrence Bamberger

PRÉPARATION

- 01.** Décortiquer les langoustines en tournant la tête, puis poser ensuite sur la main et tirer doucement sur la queue pour retirer le boyau. Garder toutes les carcasses.
- 02.** Pour préparer le bouillon faire revenir de l'ail, de l'échalote, de la coriandre, du gingembre et de la citronnelle dans un peu d'huile d'olive. Ajouter ensuite les carcasses, saler et poivrer.
- 03.** Mouiller avec 1,5l d'eau. Porter le tout à ébullition puis éteindre et laisser infuser pendant 30 minutes.
- 04.** Pour la farce de langoustines, les mettre dans un mixer et rajouter les mêmes ingrédients que dans le bouillon (ail, citronnelle émincée, gingembre, échalote, coriandre).
- 05.** Verser un filet d'huile de colza, saler, poivrer. Ajouter ensuite un peu d'huile de sésame, la pâte de piments et la Maïzena. Mettre la farce dans une poche à douille ou un sac plastique et réserver.
- 06.** Couper les champignons en grosse lamelles et les saisir dans de l'huile de colza bien chaude. Saler, poivrer et laisser refroidir.
- 07.** Mettre un morceau de champignon au centre de chaque raviole et recouvrir d'un peu de masse à la langoustine.
- 08.** Mouiller légèrement les bords. Prendre la raviole dans la main et rabattre un côté en chassant les bulles d'air. Pincer les tours de la raviole pour la fermer et appuyer ensuite légèrement au milieu pour répartir la farce et la replier ensuite en forme de fleur. Faire tenir avec un peu



recette de l'émission du
17.03.2023



d'eau. Les mettre ensuite au minimum 1/2 heure au congélateur sans qu'elles se touchent. On peut aussi les préparer la veille

- 09.** Ajouter des shiitakes, du gingembre, de la citronnelle dans le bouillon filtré et porter à nouveau à ébullition. Réduire le feu et y cuire les raviols pendant 3 minutes.
- 10.** Faire frire les poireaux 2 minutes dans une huile à 140°C. Les sortir, les égoutter et les refaire frire pendant 2 minutes. Les saler et poivrer et les mettre au four à 60°C pendant 30 minutes

DRESSAGE

- 01.** Mettre quelques feuilles d'épinards au fond de jolis bols. Y déposer 3 raviols et verser du bouillon.
- 02.** Ajouter un peu de citronnelle coupée en fins morceaux, des feuilles de coriandre, des shiitakes, un peu de fleur de sel, du poivre et de l'huile de sésame et enfin les poireaux frits.

