

CASSOULET DE QUEUES DE LANGOUSTINES

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Haricots coco de Paimpol	0.300 kg
Ou Tarbais/ ou demi-sec	
Garniture aromatique	QS
Langoustines	30 pièces
Lard paysan	0.200 kg

BISQUE DE LANGOUSTINE

Carcasses de langoustines	QS
Échalotes	3 pièces
Vin blanc	0.20 litre
BG	1 pièce
Concentré de tomate	3 c à soupe
Cognac	0.10 litre
Porto	0.10 litre
Fumet de poisson	à hauteur
Ou Eau	
Crème liquide	0.40 litre
Beurre	QS
Estragon	¼ botte

PROGRESSION

1. La veille réhydrater les haricots coco.

Le lendemain, cuire ces haricots avec une petite garniture aromatique, ne saler qu'en fin de cuisson.

2. Réaliser une bisque

Filter en fin de cuisson, laisser réduire puis crémer de 2/3 de cette réduction, monter au beurre et émulsionner avec quelques feuilles d'estragon, rectifier l'assaisonnement.

3. La veille marquer en cuisson le lard paysan

le colorer dans une poêle anti-adhésive et le braiser avec des oignons. Mouiller au bouillon de poule. Une fois cuit et refroidi tailler de gros lardons, les faire rissoler pour accompagner les langoustines et les haricots.

4. Egoutter les haricots en fin de cuisson et les finir avec la bisque.

5. Cuire les langoustines

à l'huile d'olive, puis flamber cognac et ajouter à la bisque.

6. Dresser le tout harmonieusement

En assiette creuse.