



Langoustines/tomates/ bimi/amandes

Anton Schmaus



Rezept für 4

Ingrédients

8 langoustines
1 tomates coeur de boeuf
8 tomates cerises
200 g tomates vertes
1 ananas
200 g bimi
1 bouquet menthe
50 g amandes
fleurs de tagète
huile végétale
vinaigre à sushi
sauce sriracha
gingembre, citronnelle,
piment frais



Préparation

Peler l'ananas et le découper en quatre, retirer le trognon et placer au four préchauffé à 250 °C (fonction Gril). Cuir au gril pendant env. 25 min en le retournant de temps à autre. Puis laisser refroidir et prélever trois quarts pour en extraire le jus.

Assaisonner le jus avec un peu de gingembre, de citronnelle et de piment frais.

Découper le quart d'ananas grillé restant en dés d'1 cm de côté. Décortiquer les langoustines et les faire cuire à la vapeur à 42 °C pendant env. 10 min. Puis les mettre à griller sur le dos sur un gril au feu de bois, à feu vif. Faire mariner les tomates cœur de bœuf avec du miel, la sauce sriracha et du sel, puis les mettre à sécher dans le four préchauffé, position chaleur tournante, à 90 °C pendant env. 2 h. Blanchir les tomates cerises en les plongeant brièvement dans de l'eau bouillante, retirer la peau et les placer dans le vinaigre à sushi. Découper les tomates vertes en tranches fines, puis les mettre à mariner dans du sel et du vinaigre à sushi. Blanchir également le bimi en le plongeant brièvement dans de l'eau salée, avant de le faire revenir à feu vif dans du beurre noisette, saler et poivrer, puis ajouter les amandes hachées. Hacher finement au mixeur le bouquet de menthe (env. 100 g) avec 100 ml d'huile végétale, porter le tout à ébullition et passer au tamis fin.

Anrichten

Dresser esthétiquement les différentes préparations de tomates et les dés d'ananas, placer la langoustine grillée dessus et verser la sauce de jus d'ananas. Décorer l'assiette avec l'huile à la menthe et les fleurs de tagète.