



Mousseline de scorsonères avec langoustes d'Afrique du Sud



Rezept für 4

Ingrédients

1 kg de scorsonères
120 g de beurre
4 langoustes,
décortiquées, intestin retiré
sel, poivre
persil pour la décoration

Préparation

Eplucher les scorsonères sous l'eau froide du robinet et les déposer dans de l'eau froide. Les couper en très petites rondelles et les mettre dans un sachet cuisson sous vide. Saler, poivrer et sceller le sachet en l'aplatissant. Faire cuire pendant 60 minutes en mode Vapeur à 95 °C. Les retirer de l'espace de cuisson et les réduire en fine purée dans un verre mixeur ou à l'aide d'un mixeur plongeant. Incorporer au mélange le beurre coupé en morceaux, assaisonner et réserver. Déposer les langoustes sur une plaque en acier inox non perforée, les saler et les faire cuire à la vapeur pendant 4 minutes en mode Vapeur à 90 °C. Les retirer de l'espace de cuisson et réserver.



Anrichten

Présentation

Au milieu des quatre assiettes, dresser un gros tas de mousseline. Tout autour, disposer des petits tas de mousseline à l'aide d'une poche à douille ou d'un ustensile similaire. Placer les langoustes au milieu. Décorer avec des feuilles de persil.

Réglage de cuisson pour les scorsonères

Avec préchauffage - niveau 1

60 minutes | Vapeur 95 °C

Réglage de cuisson pour les langoustes

Avec préchauffage - niveau 1

4 minutes | Vapeur 90 °C