



# Langoustines, macarons au persil, carotte et argousier



## Préparation des langoustines

Allumer le four sur 190 degrés Vapeur combinée. Décortiquer les queues de langoustines et les saler. Faire fondre le beurre dans une poêle et y ajouter les langoustines. Mettre les langoustines au four jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Les retirer du four et procéder au dressage.

## Rezept für 4

### Ingrédients pour les langoustines

4 queues de langoustines  
10 g de beurre  
Sel

### Ingrédients pour les carottes au vinaigre

1 grosse carotte  
100 g de vinaigre de table  
100 g de sucre  
100 g d'eau  
1 chili  
2 feuilles de limette  
Graines de coriandre, grains de poivre, graines de moutarde, estragon, un peu de Noilly Prat  
½ citron (jus)

### Ingrédients pour les dés de pommes de terre confits

2 grosses pommes de terre de type C, farineuses à la cuisson  
150 g d'huile d'olive  
Feuille de laurier, genièvre, clous de girofle, romarin, thym  
Sel  
Huile de friture



### Préparation des carottes au vinaigre

Stériliser les bocaux au four à vapeur à 100 degrés pendant 10 minutes et les poser sur un linge propre et sec. Eplucher la carotte, la couper en morceaux et en remplir les bocaux. Porter à ébullition le reste des ingrédients pour préparer le liquide de conservation et laisser reposer pendant ½ heure. Filtrer le liquide et le porter à nouveau à ébullition, puis le verser sur les carottes et fermer aussitôt les bocaux. Passer les bocaux à nouveau pendant 10 minutes à 100 degrés au four à vapeur. Les retirer du four et les laisser refroidir. Laisser mariner pendant 3-4 jours en retournant les bocaux régulièrement.

### Préparation des dés de pommes de terre confits

Eplucher les pommes de terre et les couper en dés réguliers (conserver les restes). Mettre l'huile d'olive, les épices et les dés de pommes de terre dans un sachet sous vide et vider l'air. Faire cuire à la vapeur à 85 degrés pendant environ 50 minutes, puis plonger le sachet dans l'eau glacée. Râper fin les restes de pommes de terre et les faire frire lentement dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

### Préparation de la salade de carottes

Laver les carottes, les éplucher et les couper en julienne. Râper l'orange et en presser le jus, mélanger avec les autres ingrédients et y faire mariner les lanières de carottes. Rectifier l'assaisonnement et laisser reposer 1 heure.

### Préparation des macarons au persil

Préchauffer le four à 140 degrés (chaleur tournante). A défaut de tapis à macarons en silicone, dessiner des cercles d'environ 3 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Mélanger le sucre glace, les amandes et le persil en poudre, mixer le tout et le passer au chinois fin. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter le sucre au fur et à mesure et battre jusqu'à obtention d'une masse meringuée brillante. Ajouter le colorant. Incorporer délicatement la masse au sucre glace et aux amandes. Remplir une poche à douille et faire des petits tas sur les cercles. Laisser sécher pendant 1 heure puis faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes. Laisser refroidir. Pour le fourrage, hacher menu le persil, le mélanger avec les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement. Fourrer les macarons et servir aussitôt.

### Préparation des chips de persil

Mettre tous les ingrédients dans un flacon verseur et bien secouer. Verser la quantité souhaitée dans une poêle antiadhésive très chaude, puis baisser le feu et faire dorer lentement jusqu'à ce que les chips soient croustillantes.

### Ingrédients pour la salade de carottes

2 carottes  
1 orange  
2 cs d'huile de colza  
1 cs de vinaigre de maracudja  
Sel, tabasco

### Ingrédients pour les macarons au persil

120 g de sucre glace  
90 g d'amandes émondées moulues  
60 g de blanc d'œuf  
1 pincée de sel  
60 g de sucre  
15 g de persil en poudre  
3-4 gouttes de colorant alimentaire vert  
200 g de mascarpone  
2 g de persil en poudre  
10 g de persil frais  
Sel, poivre et tabasco

### Ingrédients pour les chips de persil

90 g d'eau  
40 g d'huile de tournesol  
10 g de farine  
5 g de persil en poudre  
Sel

### Ingrédients pour la mousse de persil

200 g de crème  
50 g de fond de légumes  
50 g de vin blanc  
100 g de mirepoix claire  
100 g de beurre  
Genièvre, clou de girofle, laurier  
Sel  
Persil

### Ingrédients pour la purée de carottes

300 g de carottes  
30 g de beurre  
Sel



### **Préparation de la mousse de persil**

Faire blondir la mirepoix claire dans un peu de beurre. Mouiller avec le vin blanc et le fond de légumes. Ajouter la crème et les épices, puis faire réduire à petit feu pendant 30 minutes. Passer la sauce et rectifier l'assaisonnement. Pour finir, ajouter petit à petit le beurre froid et le persil tout en mixant la sauce jusqu'à obtention d'une belle couleur verte, passer à nouveau au chinois fin. Faire chauffer et émulsionner encore une fois avant de servir.

### **Préparation de la purée de carottes**

Laver les carottes, les éplucher et les couper en petits morceaux. Faire fondre le beurre et y faire revenir les carottes. Ajouter un peu d'eau, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres. Mixer en purée onctueuse et saler.

### **Préparation de l'émulsion d'argousier**

Parer les légumes et les oignons et les émincer. Faire chauffer l'huile de sésame et y faire revenir les légumes. Mouiller avec le vin blanc, puis ajouter les épices et le chili. Ajouter le lait de coco et la purée d'argousier, faire réduire à petit feu. Mixer brièvement et passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement. Bien émulsionner avant de servir et dresser aussitôt.

### **Ingrédients pour l'émulsion d'argousier**

100 g de purée d'argousier  
400 g de lait de coco  
50 g d'oignon  
50 g de mirepoix claire  
100 g de carottes  
100 g de vin blanc  
1 feuille de limette  
1 feuille de laurier  
1 clou de girofle  
½ chili  
Huile de sésame  
Sel