

Entrées chaudes aux produits de la mer

Brochettes de langoustines et bouillon au thé fumé


2h05

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h05

CUISSON

0

REPOS

110

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
brochettes**
8 Langoustine(s)

20 g **Thé**
1 Oignon(s)

4 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 c. à soupe **Concentré de tomate**

2 unité(s) entière(s)

Clou(s) de girofle

1 c. à café **Poivre de Sichuan**

1 **Gros sel**

1 **Curry**
Étape 1

Préparation des langoustines et de la garniture

- 1 Enlever les têtes des langoustines et les réserver.
- 2 Décortiquer les langoustines en conservant le bout de la queue.
- 3 Ôter délicatement le boyau amer des langoustines à l'aide d'un cure-dents.
- 4 Disposer les queues sur une assiette, dos vers le haut.
- 5 Mélanger l'huile d'olive et le curry dans un bol puis en badigeonner les langoustines à l'aide d'un pinceau.
- 6 Filmer et réserver au frais pendant la cuisson du bouillon.
- 7 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 8 Enfiler un tablier et concasser les carcasses de langoustines au pilon.

Étape 2

Réalisation du bouillon

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole.
- 2 Ajouter les carcasses et leur jus quand l'huile est chaude, les faire revenir en mélangeant bien à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Ajouter l'oignon émincé en détachant bien les lamelles puis un peu d'huile d'olive pour éviter que le fond n'accroche.
- 4 Ajouter ensuite le concentré de tomates, les clous de girofle et la badiane.
- 5 Couvrir d'eau à hauteur, ajouter quelques grains de gros sel et de poivre.
- 6 Laisser cuire 20 à 25 minutes afin d'obtenir un bouillon bien parfumé.
- 7 Mettre le thé dans le bouillon à la fin du temps de cuisson. Couper le feu, mélanger et laisser infuser à couvert quelques minutes.
- 8 Mettre une poêle sur feu vif, verser un filet d'huile d'olive.
- 9 Sortir les langoustines du réfrigérateur, les planter sur un pic en bois par la queue.
- 10 Les déposer côté dos dans la poêle quelques secondes pour les pré-cuire.
- 11 Les retirer de la poêle quand elles ont un peu dorées.

Étape 3

Dressage

- 1 Passer le bouillon au chinois dans un récipient à bec verseur.
- 2 Disposer deux langoustines dans un verre à cocktail.
- 3 Transvaser le bouillon dans une carafe.
- 4 Au moment du service, remplir les verres à cocktail de bouillon chaud pour qu'elles finissent de cuire.