

Sur des légumes marinés, langoustines bretonnes poêlées, mousse de volaille en tempura et coulis de poivron rouge

de William Frachot

Pour le coulis de poivron, passez un poivron à la centrifugeuse, réduisez, montez-le légèrement au beurre et assaisonnez.

Pour la crème de langoustine, réduisez le bouillon de langoustine. Faites chauffer la crème et ajoutez-y la gélatine détrempée. Ajoutez la pulpe de noix de coco et la crème.

Pour la salade de légumes, passez l'aubergine, le poivron et la courgette crue au sel et laissez mariner dans une huile aromatisée au thym et au laurier pendant une heure. Mélangez. Assaisonnez et ajoutez le jus du citron. Ajoutez quelques feuilles de roquette.

Mélangez les éléments de la tempura.

Pour la mousse de volaille, faites tourner dans un robot la volaille, la crème, l'oeuf, le sel et le poivre en même temps pour avoir une texture lisse. Roulez la mousse en boulette. Passez à la tempura, ensuite assaisonnez.

Coupez les langoustines en deux en gardant la carapace. Assaisonnez. Poêlez dans une huile bien chaude. Retirez du feu et laissez reposer dans la poêle.

Dressez la salade en long sur une assiette plate, déposez-y les langoustines et la tempura de mousse de volaille. Décorez avec le coulis de poivron et une quenelle de crème de langoustine servie froide.

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 courgette
- 1/2 aubergine
- 1/2 poivron rouge
- Huile d'olive
- Ail, thym, romarin
- 2 langoustines bretonnes
- 125 g de chair de volaille
- 125 g de crème
- 1 oeuf
- 1 citron
- Feuilles de roquette
- Sel, poivre

Coulis de poivron :

- 1 poivron
- Beurre

Mousse de volaille :

- 250 g de volaille
- 250 g de crème
- 1 oeuf
- Sel, poivre

Crème de langoustine :

- 25 cl de bouillon de langoustine
- 40 g pulpe de noix de coco
- 40 g de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine

Tempura :

- 1 jaune d'oeuf
- 2 dl d'eau
- 45 g de farine

Le conseil vins

FCTV : Quel est votre conseil avec la langoustine ?

Xavier Berry : Dans la cuisine de Mr Frachot, il y a l'influence méditerranéenne et métissée de la sauce et de la garniture qui est très présente. Au-delà de la minéralité à conforter, cela demande un vin d'une certaine trempe pour soutenir ce côté fortement relevé. En raison de la connivence méditerranéenne, j'ai choisi un Côtes de Provence, sur un cépage Roll (Vermentino) avec un côté exotique à la limite du Sauvignon mais moins poussé dans l'exubérance, plus sage. On a quelque chose de frais, qui a de la réponse et qui offre la minéralité nécessaire pour associer à la langoustine et traverser les différents plats. J'ai sélectionné le Domaine Rimauresq (dans le massif des Maures) qui est un vin superbe, très équilibré. On ressent moins le côté solaire puisqu'on a un ensoleillement plus sage, ce qui lui confère une fraîcheur et un équilibre parfait surtout pour nos palais bourguignons. C'est un vin en connivence avec notre culture.

Une autre proposition, en Bourgogne éventuellement ?

Un Pernand-Vergelesses, en particulier le Sous Frétille, un terroir assez calcaire qui donne une minéralité exacerbée et soutenue, qui permet de bien s'associer sur l'ensemble des ingrédients tout en révélant les épices. À privilégier pour laisser le plat s'exprimer.

Commandez les vins français disponibles à la vente sur www.francechef.tv

en vidéo sur
WWW.FRANCECHEF.TV