

**« Tartare de langoustines et crème légère au lait de coco en  
chaud-froid,  
Tempura de langoustine à l'huile de citron »**  
*(pour 4 personnes)*

*Ingrédients pour le tartare*

*16 langoustines déboyautes, coupées en dés  
100 gr. de céleri –branche  
10 feuilles de coriandre  
2 cuillères à soupe d'huile de sésame grillée  
1 cuillère à soupe de sésame torréfié  
sel, poivre du moulin*

*Eléments pour le bouillon*

*1 baton de citronnelle  
25 g de gingembre  
70 g de carottes en dés  
70g d'oignons  
2 gousses d'ail  
5 cl de vin blanc  
2 dl de crème liquide  
3 dl de bouillon de volaille  
50 g de beurre  
huile d'olive  
se fin, poivre du moulin  
4dl de lait de coco*

*Eléments pour la tempura*

*4 langoustines  
½ l d'huile de friture  
75g de farine tamisée  
2 jaunes d'œuf  
1,5 dl d'eau  
sel, poivre du moulin  
1 cuillère à soupe d'huile de citron*

Réalisez le bouillon avec tous les ingrédients cités.

Faite cuire pendant 15 mn, mixer, passer le bouillon à l'étamine.

Rectifiez l'assaisonnement, faire émulsionner au dernier moment

Coupez en brunoise la branche de céleri, les langoustines en petit dés, ajoutez l'huile de sésame grillé, la coriandre, le sel, le poivre, les graines de sésame torréfié.

Mettre au frais le mélange

Tranchez en fine lamelle les betteraves. Assaisonnez la tempura : farine tamisée, jaune d'œuf, eau, huile de citron, sel fin et poivre du moulin.

Dans une huile de friture faites frire les langoustines trempées dans la tempura.

Eponger sur du papier absorbant. Cerclez le tartare, ajoutez les betteraves et le beignet de langoustine.  
Entourez du bouillon et émulsionner

**Recette proposée par :**

Remi Lebouc  
La marmite Beaujolaise  
34 rue de l'hôtel de Ville  
88140 BULGNEVILLE  
03 29 09 16 58