

Vinaigrette de langoustines, fine ratatouille, émulsion à l'huile d'olive

Pour 4 personnes

■ Ingrédients

- 8 grosses langoustines

Pour la ratatouille :

- 1 courgette
- 1 demi poivron
- 1 oignon
- 2 tomates émondées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 pointe de safran

Pour l'émulsion au basilic :

- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe d'huile de basilic
- Sel, poivre

■ Préparation

Préparer la ratatouille.

Laver les légumes ; couper en mirepoix (courgette, poivron rouge, oignon, tomates).
Mettre à suer l'oignon à l'huile d'olive. Ajouter poivron rouge, courgette, tomates. Saler, poivrer.
Mettre la pointe de safran.
Cuire à couvert pendant 15 minutes.

Préparer l'émulsion au basilic.

Mettre dans un cul de poule les ingrédients sans mélanger.
Décortiquer les langoustines, ôter l'intestin. Cuire dans une poêle anti-adhésive 2 minutes.
Dresser la ratatouille en cercle, poser les queues de langoustines dessus. Mettre un cordon d'émulsion au basilic.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Stéphane Ringer
Restaurant Les Ducs de Lorraine
5, Avenue de Provence
88 000 Épinal
Tél : 03.29.29.56.00