

BELLES LANGOUSTINES **ET TARTE FINE AUX** **SAVEURS DU SUD...**



Par Patrick OGHEARD

Associate Dean - Practical Arts
Ecole Hôtelière de Lausanne

Opération : 1 Produit hommage au Chef !

www.jacquesmaximin2018.com

Pour 4 personnes :

Ingrédients principaux :

- 20 pièces de langoustines calibre 10/12
- 4 disques de parures de feuilletage de 12 cm de diamètre
- PM huile d'olive
- PM fleur de sel
- PM poivre du moulin
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail

La garniture :

- 5 artichauts poivrades
- 25 olives noires « tagghiascha »
- 28 petites câpres de capucines
- PM Parmegiano Reggiano
- 200 g de fondue de tomate
- 100 g de champignons de Paris bien blancs
- 200 g de poivrons rouges confits à l'huile d'olive
- 150 g de chorizo de la maison Oteiza
- 20 feuilles de riquette
- 12 sommités de basilic vert
- 12 sommités de basilic pourpre
- 2 branches de marjolaine
- 1 mozzarella di Bufala
- 20 cl de vin blanc sec
- 50 cl de bouillon de poule
- PM huile d'olive
- 100 g d'oignon ciselé
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni comprenant (queues de persil, thym, laurier, 2 écorces d'orange)

Huile de langoustine :

- 1 kg de pinces de langoustines
- 1 l d'huile d'olives bien mûres
- 5 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 10 piments bec d'oiseau
- 100 g de concentrée de tomate

Progression de la recette :

1°) Préparation de l'huile de langoustines :

Laver les pinces de langoustines.

Dans la cuve d'un batteur, mettre les pinces de langoustines et la concentrée de tomates. Ecraser l'ensemble des ingrédients à l'aide de la feuille du batteur, afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter l'huile d'olive et donner 3 tours de feuille. Débarrasser l'ensemble de la cuve dans une russe suffisamment haute.

Ajouter l'ail et le thym et mettre la russe dans un four à sol à chaleur tombante.

Laisser cuire pendant 3 heures.

Débarrasser dans un bahut haut, mouiller avec 3 litres d'eau et laisser refroidir en chambre froide pendant 12 heures.

Ensuite récupérer à l'aide d'une louche, l'huile parfumée en suspension et la mettre à chauffer sur le fourneau. Lorsqu'il n'y a plus d'eau, la filtrer et la faire refroidir.

Ensuite la mettre dans une belle bouteille, ajouter un joli bouquet garni, des gousses d'ail et quelques piments oiseau.

Réserver au frais.

2°) Préparation de la garniture :

Éplucher les artichauts poivrades à l'aide d'un couteau. Les conserver dans un récipient d'eau froide additionnée d'acide ascorbique.

A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, retirer le foin et les couper en quartiers réguliers. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Additionner l'oignon ciselé, les gousses d'ail et le bouquet garni.

Lorsque les oignons sont fondants, ajouter les artichauts, saler et les faire suer sans coloration. Déglacer au vin blanc et faire réduire à sec.

Mouiller juste à hauteur avec le bouillon de poule et cuire à couvert sur le bord du fourneau en maintenant un léger frémissement. Lorsque les artichauts sont cuits fondants, les glacer dans leur eau de cuisson et les faire refroidir.

Tailler 12 fines tranches de Chorizo et de mozzarella. Les disposer sur une assiette, filmer et les conserver au frais.

Égoutter les olives et les câpres.

Éplucher les champignons de Paris, les laver dans plusieurs eaux sans les faire tremper.

Tailler 2 champignons bien blancs en fines tranches de 1 mm d'épaisseur. Émincer le reste des champignons.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faire suer les champignons en leur donnant une légère coloration blonde et homogène.

Ajouter la fondue de tomate et les laisser cuire.

Ensuite, les débarrasser dans la cuve d'un cutter et les mixer. Lorsque la purée est lisse, vérifier l'assaisonnement et la débarrasser. La faire refroidir.

Égoutter les poivrons rouges à l'huile et les tailler en lanières régulières de 1 cm de côté et de 4 cm de longueur.

3°) Montage de la tarte fine :

Décortiquer 16 langoustines en faisant attention de bien retirer l'intestin.

Retirer les pinces sur les 4 dernières et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Retirer l'intestin à l'aide d'une fine pointe de couteau, ainsi que la partie sableuse qui se trouve dans la partie supérieure des têtes.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive avec une gousse d'ail et une branche de thym. Assaisonner toutes les langoustines et les saisir sur toutes les faces. Les débarrasser et les faire refroidir aussitôt.

Étaler les 4 fonds de pâte feuilletée sur une plaque de pâtisserie.

Mettre sur chacune d'elle un cercle de 10 cm de diamètre.

Étaler de manière équitable et homogène la purée de champignon tomate.

Disposer l'ensemble des éléments : artichauts, câpres, olives, langoustines, chorizo, mozzarella, lanières de poivrons à l'huile sur chacun des disques.

4°) Cuisson et finition des tartes :

Mettre les tartes dans un four chaud (210° C) pendant 5 mn.

A la sortie, ajouter le reste de la garniture : Marjolaine, copeaux de champignons, feuilles de riquette, basilic vert et pourpre.

Donner un bon tour de poivre du moulin. Parsemer quelques grains de fleur de sel de Guérande et arroser généreusement d'huile de langoustine.

Servir très chaud.

