

Entrées chaudes aux produits de la mer

Langoustines juste saisies, ragoût de poisson-chiche et bouillon de chorizo



10h 40 min 1h10 8h10 526

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Etape à réaliser la veille

- 1 Préchauffer un four à 60°C (Th.2).
- 2 Trancher la totalité du chorizo le plus finement possible avec un couteau éminceur.
- 3 Prendre une plaque à pâtisserie et la couvrir de papier sulfurisé.
- 4 Disposer les rondelles de chorizo sur la plaque en essayant de ne pas les superposer.
- 5 Enfourner et laisser sécher toute une nuit, c'est à dire environ 8 heures.
- 6 L'idée est d'extraire le gras du chorizo pour obtenir quelque chose de sec et cassant. Il est donc nécessaire de surveiller la fin de cuisson afin de ne pas le laisser brûler.

Étape 2

Préparation du bouillon (le jour même)

- 1 Lorsque le chorizo est complètement sec, le sortir du four et le laisser à l'air libre quelques minutes pour qu'il

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

16 **Langoustine(s)**
120 g **Pois chiches en conserve**
40 g **Pousses de betterave**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour le bouillon

300 g **Chorizo**
20 cl **Bouillon de volaille**

soit froid.

- 2 Mettre le chorizo séché dans la cuve du mixeur ou du blender et le réduire en poudre.
- 3 Verser le bouillon de volaille froid dans une casserole et ajouter dedans la poudre de chorizo.
- 4 Faire chauffer le mélange et le porter à ébullition durant 5 minutes.
- 5 Une fois bouilli, baisser le liquide à frémissement sur feu moyen et le laisser cuire une heure.

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Prendre les langoustines et leur retirer leur tête.
- 2 Il est possible de les conserver et de les congeler afin de réaliser un bouillon pour une autre recette.
- 3 Les décortiquer entièrement de leur carapace en prenant soin de ne pas les abîmer.
- 4 Avec un cure-dent ou un pique, retirer les boyaux en piquant la chair à l'extrémité du côté queue et en les tirant vers soi.
- 5 Réserver les langoustines sur une assiette au frais.
- 6 Prendre les pousses de betteraves et les équeuter.
- 7 Les laver et les passer à l'essoreuse à salade.
- 8 Réserver également au frais dans un saladier.
- 9 Égoutter les pois-chiches cuits en conserve et les rincer abondamment sous l'eau froide.
- 10 Les mettre de côté.

Étape 4

Finition du bouillon

- 1 En fin de cuisson du bouillon, le transvaser dans une autre casserole en le passant au chinois.
- 2 Ajouter dedans les pois chiches et maintenir le bouillon au chaud pour les remonter en température et qu'ils s'imprègnent du jus.

Étape 5

Cuisson des langoustines

- 1 Sortir les langoustines du réfrigérateur.
- 2 Mettre une poêle à chauffer et y ajouter un bon filet d'huile d'olive.
- 3 Lorsque l'huile est chaude mais pas fumante, saler légèrement les langoustines et les faire saisir rapidement.
- 4 L'idée est de les cuire très peu pour garder leur goût légèrement sucré, 2 ou 3 minutes suffisent pour les langoustines de calibre 16/20 au kg.
- 5 Éteindre le feu et retirer la poêle de la plaque.

Étape 6

Dressage

- 1** Dans le fond des assiettes creuses, répartir le bouillon de chorizo et les pois chiches.
- 2** Déposer les langoustines au centre des assiettes.
- 3** Terminer l'assiette en ajoutant les pousses de betteraves.
- 4** Il n'y a pas besoin de rajouter plus d'assaisonnement dans ce plat déjà parfumé par les épices du chorizo.