

ENTREE	TARTARE DE LANGOUSTINE	
NOMBRE DE COUVERTS : 25 COUVERTS		
DESCRIPTIF TECHNIQUE : TARTARE DE LANGOUSTINES ASSAISONNE AU CITRON VERT, A LA CORIANDRE ET A L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE SURMONTE D'UNE LANGOUSTINE SAUTEE ET DE DIFFERENTS CONDIMENTS.		

TARTARE DE LANGOUSTINES			METHODE
-LANGOUSTINES « 8 A 12 PIECES LE KG »	Kg	9,000	<ol style="list-style-type: none"> 1. Décortiquer les langoustines et les châtrer en retirant le boyau central à l'aide d'un cure-dents. 2. Tailler les langoustines en petits dés. 3. Ajouter les zestes de citron vert à la microplane ainsi qu'un peu de jus de citron et de l'huile d'olive extra vierge, assaisonner en sel, réserver.
-CORIANDRE	B	1	
-CITRON VERT	Kg	0,400	
-HUILE OLIVE EXTRA			
	<p>-Avec 4 Kg de Langoustine, on obtient environ 0,750 kg de chair de langoustine (18 % de rendement)</p> <p>-Garder 27 langoustines décortiquées pour réaliser les langoustines sautées (Laisser uniquement la nageoire Caudale).</p>		

LANGOUSTINES SAUTEES			METHODE
-LANGOUSTINES	P	27	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piquer chaque langoustine avec un cure-dents dans la longueur afin d'éviter la rétractation des chairs à la cuisson. 2. Sauter les langoustines à l'huile d'olive dans une poêle avec un quartier de citron vert. 3. Réserver au frais
-CITRON VERT	P	1	
-HUILE OLIVE	PM		

GELEE DE CONCOMBRE			METHODE
-JUS DE CONCOMBRE	Kg	0,800	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réhydrater la gélatine dans de l'eau glacée. 2. Extraire le 0,800 kg de jus des concombres avec un extracteur de jus. 3. Porter à frémissement 0,100 kg de jus de concombre et ajouter les feuilles de gélatine. 4. Ajouter le reste du jus de concombre froid et mélanger. 5. Placer la préparation dans une plaque afin qu'il y ait une épaisseur de 1cm, réserver au frais 1H. 6. Tailler la gelée en cube de 1cm de côté, réserver.
-GELATINE	Kg	10	

CREME DE TETES			METHODE
-CARCASSES DE LANGOUSTINES	PM		<ol style="list-style-type: none"> 1. Cardinaliser les carcasses de langoustines dans l'huile d'olive, piler. 2. Ajouter la crème à hauteur des carcasses, le piment d'Espelette et laisser infuser à feu doux pendant 40 minutes. 3. Passer la crème et réserver au frais.
-CREME LIQUIDE	L	3	
-PIMENT ESPELETTE	PM		
-HUILE OLIVE	PM		
 -Placer la crème 10 à 15 minutes en CRR avant de la réserver au frais.			

CONDIMENTS ET DRESSAGE			METHODE
-RADIS ROND	B	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Émincer les radis à l'aide d'une mandoline puis plonger les copeaux dans de l'eau glacée. 2. Réaliser une julienne de pommes Granny Smith. 3. Peler à vif les pomelos et réaliser une brunoise avec les suprêmes. 4. Disposer le tartare de langoustine au fond de l'assiette grâce à un emporte-pièce. 5. Placer au centre du rond de tartare la langoustine sautée. 6. Disposer harmonieusement tous les autres condiments comme sur la photo.
-POMME GRANNY	Kg	0,250	
-POMELOS	P	4	
-MELISSA CRESS	B	3	
-GHOA CRESS	B	6	
-VENE CRESS	B	1	
-FLEUR COMESTIBLE	B	1	
-ANETH	B	1	
-CAPRE A QUEUE			