

# Queues de langoustines juste rôties, jus des têtes comme une sauce condiments, quelques gnocchis.

## Ingrédients

### pour 6 personnes :

- 18 pièces de langoustines
- 40 g de beurre de crustacés
- Poivre du moulin
- Fleur de sel

### Sauce condiments :

- Carcasse de langoustines
- 100 g de fenouil frais
- 150 g d'échalotes
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 tomate fraîche
- 10 cl de vinaigre de xérès
- 5 cl de cognac
- 10 cl de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- 20 cl de vin rouge réduit à glace
- 2 branches de basilic
- Huile d'olive pour cuisson
- 10 g de cébettes taillées en sifflet
- 10 g de tomates confites en brunoise
- 10 g de moelle de bœuf coupée en dés et pochée
- 150 gr de brunoise de jambon de jabugo

### Gnocchi :

- 500 g de pommes de terre à chair farineuse (binje)
- 150 gr de farine
- 1 œuf
- Fleur de sel
- Noix de muscade
- Gros sel de mer
- Huile d'olive
- 20 cl de fond blanc de volaille
- 15 gr de beurre
- 40 gr de parmesan râpé
- Poivre du moulin



**LANGOUSTINES** Décortiquer les queues de langoustines en laissant le dernier anneau, réserver au frais.

### JUS DES TÊTES COMME UNE SAUCE

**CONDIMENT** Raidir les têtes de langoustines dans une cocotte chaude avec de l'huile d'olive, laisser caraméliser, ajouter l'échalote et le fenouil émincé, laisser suer sans coloration avec une noisette de beurre, ajouter le concentré de tomates et la tomate fraîche, laisser compoter, ajouter deux tours de moulin à poivre, le vinaigre de Xérès, laisser réduire à glace, puis verser le cognac et le vin rouge, mouiller avec le fond de veau et le miroir de vin rouge, cuire à feu très doux et dépouiller afin de clarifier la sauce au terme de la cuisson

(20 minutes) ajouter les branches de basilic puis laisser infuser 10 minutes, filtrer la sauce.

**GNOCCHI** Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau salée, puis les éplucher rapidement pour les garder chaudes. Les passer au tamis et incorporer l'œuf, la farine, le sel, le poivre du moulin et une pincée de noix de muscade. Former des rouleaux, les couper en petits bouchons, les bouler, puis les écraser légèrement sur les dents d'une fourchette. Plonger les gnocchis dans une casserole d'eau salée frémissante, les retirer dès qu'elles remontent à la surface, les refroidir dans un récipient d'eau glacée, les égoutter, réserver au frais.

**FINITION** Réduire légèrement la sauce, la monter avec le beurre et la tenir en température. Assaisonner les queues de langoustines de sel fin et les faire rôtir avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud, ajouter le beurre de crustacés pour les dorer, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. En même temps faire chauffer 20 cl de fond de volaille dans un sautoir avec une noix de beurre et le filet d'huile d'olive, mettre les gnocchis. Ajouter les sifflets de cébettes, de tomates confites, les dés de moelle et la brunoise de jambon à la sauce.

**DRESSAGE** Pour le décor, agrémenter l'assiette de quelques pousses de shiso.