

# Max & VÉNUS

## Langoustines, coulis de crustacés à la betterave

### Ingrédients pour 2 personnes

- 4 langoustines royales avec leur tête
- 2 branches de céleri blanc
- 2 carottes
- 1 c à c de concentré de tomate
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 5 c à soupe de purée de betterave
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre froid
- Sel et poivre du moulin

### **Le coulis de langoustine**

1. Faites revenir une brunoise de carottes et de céleri avec de l'ail et du laurier dans de l'huile d'olive ;
2. Ajoutez les têtes de langoustine et cassez-les pour en extraire le corail ;
3. Ajoutez un peu de concentré de tomates pour la couleur et quelques branches de thym. Mouillez à hauteur et laissez infuser 45 minutes maximum.

4. Passez ce bouillon au chinois et pressez bien pour en extraire toutes les saveurs.
5. Faites réduire très rapidement pour que le goût soit corsé.
6. Montez ce coulis avec des morceaux de beurre bien froids. Au dernier moment, ajoutez 5 c à soupe de purée de betterave.

### ***Cuisson des langoustines***

1. Décortiquez les queues de langoustines à cru ;
2. Faites une petite entaille dans le dos pour en retirer l'intestin ;
3. Assaisonnez les deux faces avec du sel et du poivre et épongez-le avec de l'essuie-tout ;
4. Faites-les saisir sur une face dans une poêle bien chaude, avec de l'huile d'olive, jusqu'à ce que le dessus commence à blanchir. Retournez-les quelques secondes juste avant de dresser l'assiette.

### ***Dressage***

1. Disposez le coulis dans une assiette creuse,
2. Placez les langoustines et décorez avec des pousses de pois.