

Langoustines pochées et mayonnaise chaude

par Olivier Beurné – restaurant L'Amphitryon à Lorient

• Pour 4 personnes •

1 kg de langoustines vivantes

4 blancs de poireaux

Zestes d'orange

Anis étoilé

Thym

Mayonnaise :

1 œuf

1 c à s moutarde

1 botte d'estragon

1 dl d'huile tournesol

1 dl crème

- ◆ Porter à ébullition un grand volume d'eau salé, avec 1 zeste d'orange, 2 anis étoilés, 1 branche de thym, 1 poignée de sel gris marin. Laisser cuire afin que tous les arômes diffusent.
- ◆ Plonger les langoustines en plusieurs fois si besoin. Dès la reprise d'ébullition sortir les langoustines et les laisser refroidir à température ambiante.
- ◆ Cuire les blancs de poireaux à l'eau salée. Égoutter après cuisson.
- ◆ Enfin préparer la mayonnaise chaude : dans le blender, mettre l'œuf, sel et poivre, la moutarde et la botte d'estragon. Mixer et monter à l'huile comme une mayonnaise classique. À la fin ajouter la crème chaude.
- ◆ Pour dresser, napper le fond de l'assiette avec la mayonnaise chaude et disposer les langoustines cote à cote, à cheval sur les blancs de poireaux.