

CAFÉ LA JATTE (92 200)

Langoustines sauce « salmoriglio », salade d'artichaut et légumes de saison *Par le chef Giuseppe ALTILIO*

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 20/25 minutes
Cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

20 belles langoustines

POUR LA SAUCE :

1 citron jaune
½ botte de persil
½ botte de cerfeuil
3 g de graine de fenouil
10 g de câpres
250 ml d'huile d'olive

POUR LA GARNITURE :

1 citron jaune
4 artichauts poivrade
1 belle carotte orange
1 belle carotte jaune
150 g de roquette



PRÉPARATION

Commencer par préparer la sauce salmoriglio, dans un Blender bien sec mixer la graine de fenouil, rajouter ensuite tous les ingrédients : le cerfeuil, le persil, le jus d'un citron, les câpres et huile d'olive. Mixer jusqu'à l'obtention d'une belle sauce, sans pour autant trop la mixer (il faut garder des morceaux d'herbes).

Ensuite préparer la garniture, laver et éplucher les carottes, à l'aide d'une mandoline on le coupe dans le sens de la longueur à 1.5 mm d'épaisseur afin d'obtenir des tagliatelles, les mettre dans un bol d'eau froide et laisser de côté.

Nettoyer à l'aide d'un couteau les artichauts, (garder le cœur de l'artichaut, les feuilles sont plus tendres et douces) et toujours à l'aide de la mandoline couper le cœur finement puis le réserver dans de l'eau froide et citronnée. Laver la roquette et la mettre de côté.

Maintenant préchauffer le four à 220°C, couper les langoustines dans le sens de la longueur et les mettre sur une plaque (aillant au four) on assaisonne sel poivre, sel et huile d'olive on met au four pendant 5 min.

DRESSAGE

Prendre une belle assiette, dresser les langoustines en quinconces, les assaisonner avec la sauce prête et râper quelques zestes de citron par-dessus, à part, dans un petit bol mettre la salade assaisonnée avec le jus d'un citron, sel et huile d'olive. Servez bien chaud et bon appétit !!!!

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Insolia de Sicile, très adapte à tous le crustacé

RESTAURANT CAFE LA JATTE

Ile de la Jatte – 60 bd Vital Bouhot - 92200 NEUILLY-SUR-SEINE

T. 01 47 45 04 20- E-Mail : reservations@cafejatte.com

Site internet : www.cafejatte.com

RESTO
PARTNER
L'unique Partenaire de qualité