

FARADAY DE LANGOUSTINES



PRINCIPE Formule chère à Hervé THIS : $((G+S1+H)/E)/S2$ ou G désigne un gaz, S désigne un solide, H de la matière grasse, E de l'eau et S2 un autre solide.

PRATIQUE H, une huile parfumée (carapace colorée puis cuite dans l'huile). Une purée de homard (S1), une bisque de homard (E). Disperser la purée S1 et l'huile (H) dans la bisque E à l'aide de la gélatine. Faire mousser l'émulsion (on introduit G). Attendre que le système se gélifie (ce qui produit S2).

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Langoustines	p	6
Soupe de crustacés	l	0,250
Gélatine	f	4
Tomates cerise	p	4
Pois gourmands	kg	0,050
Romarin	kg	pm
Crème balsamique	l	pm
Huile d'olive	l	0,100
Crème	l	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Sauter les langoustines
Décortiquer
Réserver la chair
Infuser les carapaces avec l'huile d'olive

Porter à ébullition
Préparer les moules
Élaborer une farce mousseline de langoustines
Tremper les feuilles de gélatine
Chauffer la soupe de crustacés
Ajouter la gélatine
Passer au chinois l'huile de langoustine
Monter sur la farce mousseline
Incorporer cette farce à la bisque de crustacés
Sangler la préparation
Mouler dans les cercles
Lisser et stocker au froid
Préparer les éléments de décor
Démouler
Dresser