Ravioles de Langoustines de pêche Bretonne,
jus de Langoustines
Démonstration de Cyril Lignac

Ingrédients pour 4 personnes

Les ravioles de langoustines

- 8 feuilles de pâtes à ravioles chinoise
- 8 pièces de Langoustines
- sel fin
- piment d'Espelette
- huile d'olive

Décortiquer les langoustines, garder les corps sur une plaque avec des glaçons en dessous pour les garder au frais, garder de côté les pinces, ne garder pas les têtes et les carcasses des corps. Retirer le boyau des langoustines puis tailler les langoustines en petits cubes, les mettre dans un cul de poule puis ajouter le piment et le sel, assaisonner d'huile d'olive. Mélanger le tout.

Etaler les feuilles de ravioles soit 4 pièces, lustrer de jaune d'œuf, déposer au centre de la feuille de raviole du mélange langoustine, puis refermer en collant avec une seconde feuille de raviole, emporte piécer avec un cercle de 6 cm, saupoudrer de maïzena, puis réserver au frais sur une assiette filmée saupoudrée de maïzena.

Au moment, cuire 3 minutes dans un bouillon de langoustines nature (2 kg de pinces de langoustines, 1 carotte, 1 oignon, ½ poireaux/2 tomate, faire revenir sans coloration le tout et mouiller à l'eau. Cuire 2 heures 30. Passer et réserver)

Le jus de langoustines en émulsion au siphon à chantilly

- 1l de crème fraîche liquide
- Garniture : 1 oignon, 2 carottes, 1 branche de céleri, 1 tête d'ail, 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates, 2 tomates fraîches
- 2 kg de Pinces
- 50g de vin blanc

Concasser les pinces de langoustines. Dans un sautoir, faire revenir les pinces sans coloration puis ajouter la garniture taillée. Faire suer pendant 5 minutes puis déglacer au vin blanc et ajouter le concentré. Mélanger le tout et mouiller à la crème. Laisser cuire une heure, mixer si nécessaire puis passer au chinois étamine. La sauce doit être sirupeuse et colorée.

Ensuite ajouter de l'agar agar à froid, donner un bouillon et verser dans le siphon et si nécessaire de la crème liquide pour pouvoir avoir un résultat de mousse légère au siphon à chantilly.

Verrine de myrtilles / vanille
Démonstration de Cyril Lignac

Ingrédients pour 4 personnes

Le crémeux vanille

- 100g de lait
- 1 pièce d'œuf
- 20g de sucre
- 10g de maïzena
- 100g de beurre doux
- 1 pièce de gousse de vanille

Mélanger l'œuf, le sucre, ajouter la maïzena, verser le lait chauffer infusé avec la vanille grattée. Cuire comme une crème anglaise. Verser dans un saladier et déposer un film au contact. Quand le mélange est à 45 °C (tiède au toucher), ajouter le beurre taillé en petits cubes au fur et à mesure que l'on mixe le mélange. Verser dans une poche et réserver le tout au frais.

Le confit de myrtilles

- 230g de purée de myrtilles
- 50g sucre semoule
- 2g de pectine NH
- 54g de myrtilles entières

Dans une sauteuse, verser la purée de myrtilles, chauffer-la, mélanger à côté le sucre avec la pectine, saupoudrer du mélange sucre/pectine. Cuire quelques minutes à ébullition, ajouter les myrtilles fraîches et cuire de nouveau quelques minutes. Verser dans un récipient et réserver au frais.

Le streuzel

- 25g de farine
- 30g de sucre cassonade
- 30g de beurre ½ sel
- 6g de maïzena
- 20g de poudre d'amande

Mélanger tous les éléments à la main. Etaler la pâte finement sur une plaque entre deux feuilles de papier sulfurisé, retirer la feuille du dessus et cuire au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes, la couleur du streuzel doit être blonde.

Les éléments de décoration

- 4 pièces de fleurs de bourrache
- 1 carnet de feuilles d'argent