



Langoustines Rôties

Œufs cuits basse température, mayonnaise allégée, truffe de Cour-Cheverny
par Christophe Hay



© Tony Ribeiro/Myphotogency.com

Pour 10 personnes :

- 10 langoustines 10/15

Mayonnaise légère

- 60 g de moutarde
- 3 jaunes d'œufs
- 250 g d'huile de tournesol
- 10 g de vinaigre de Xerès
- 150 g de crème liquide

Blancs basse température

- 540 g de blancs d'œufs
- 390 g de crème Sojasun

- Cardamine hérissée
- Sel, Poivre PM

Progression

Décortiquer les langoustines, châtrer les queues des langoustines et réserver au frais. Conserver les têtes pour des préparations ultérieures.

Mélanger les blancs d'œufs et la crème Sojasun, assaisonner puis couler dans un bac gastronomique préalablement graissé. Filmer puis enfourner dans un four vapeur à 80°C pendant 30 minutes (3 barres de ventilation) puis réserver au frais 20 minutes. Détailler les blancs en carrés de 10 cm de large.

Monter la mayonnaise, puis incorporer la crème liquide au fouet. Verser le tout dans un siphon (1/2L) avec une cartouche de gaz.

Dressage

Clarifier un œuf, pocher le jaune dans une eau frémissante. Disposer le carré de blanc au fond de l'assiette, parsemer de truffe. Déposer le jaune d'œuf au centre du carré, puis les langoustines rôties autour. Ajouter quelques points de mayonnaise, puis les brindilles de cardamine

