



## Beignet de Queue de Langoustine, Mousseline à la Verveine Citronnée, Sabayon Vin Blanc

Par le Chef étoilé et M.O.F 2011 Pierre Caillet

Recette pour 8 couverts

### Langoustine :

- 8 grosses langoustines 4/7

### Appareil à beignet :

- 63g farine
- 63g fécule de Maïs
- 12g levure chimique
- 130g bière
- 20g **Réduction de Vin Blanc CHEF®**
- Sel & Poivre

### Mousseline à la verveine :

- 250g pulpe de pomme de terre
- 100g lait
- 1g Verveine citronnée sèche
- 100g beurre
- Sel et Poivre blanc

### Sabayon vin blanc et verveine citronnée :

- 50g **Réduction de Vin Blanc CHEF®**
- 50g eau
- 30g jaune d'oeufs
- 70g oeufs entiers
- 125g beurre
- 1g verveine citronnée sèche
- 1 tour de moulin de poivre blanc

- Décortiquer les queues en conservant le dernier anneau et le bout de la queue.
- Retirer l'intestin.
- Assaisonner : sel, poivre blanc et zestes de citron vert.

- Mélanger l'ensemble des ingrédients de façon homogène, laisser reposer +/- 1 h au frais avant utilisation.
- Plonger les queues de langoustines dans l'appareil à beignet et frire à la commande à 170°C.

- Chauffer le lait et le beurre avec la verveine.
- Laisser infuser à couvert, au moins 1 heure.
- Filtrer.
- Cuire les pommes de terre en robe des champs au four.
- Peler puis passer au moulin à légumes.
- Incorporer le mélange lait et beurre infusé.
- Rectifier l'assaisonnement.

- Chauffer le beurre avec la verveine sèche, l'eau et la **Réduction de Vin Blanc CHEF®**.
- Couvrir et laisser infuser hors du feu 30 minutes.
- Tiédir le mélange puis mixer en incorporant les oeufs.
- Tamiser, débarrasser dans un siphon.
- Gazer et cuire 30 minutes au four vapeur à 65°C.
- Secouer vivement avant de servir.

- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.