



Fraise des Bois / Wild Strawberry



Langoustine rôtie aux poivres, gelée à la fraise des bois

*Roasted langoustine with peppercorns,
wild strawberry jelly*

Langoustine rôtie aux poivres, gelée à la fraise des bois

Roasted langoustine with peppercorns, wild strawberry jelly

INGRÉDIENTS

Langoustine	4/7
Fumet de crustacés	5cl
Purée de fraises des bois PONTIER	150g
Agar agar	2g
Beurre	15g
Poivre de Timut	2g
Poivre de Voatsiperifery	2g
Poivre de Penja blanc	1g
Feuilles de pousses de moutarde de Chine	
Huile d'olive	
Sel	

PROGRESSION

Mélanger la purée de fraises des bois PONTIER et le fumet de crustacés puis coller à l'agar agar. Sur une plaque filmée au contact, verser ensuite la préparation sur une épaisseur de 3mm en prenant soin de chasser l'air. Une fois le mélange pris, tailler un rectangle de 5cm sur 2cm et le reste en brunoise.

Disposer le rectangle au centre de l'assiette et le parsemer de quelques dés puis disposer les pousses de moutarde de Chine. Décortiquer la langoustine en laissant le dernier anneau et le bout de la queue. La châtrer par la base, au-dessus du dernier anneau.

Concasser les poivres ensemble, finement, sans en faire de la poudre.

Saler puis saisir la langoustine à l'huile d'olive. Ajouter le beurre puis le mélange de poivres et terminer la cuisson.

Dresser la langoustine sur le rectangle de gelée et ajouter quelques points de beurre poivré.

LE CONSEIL EN PLUS

Laisser infuser les poivres dans la gelée pour un résultat plus parfumé.

INGREDIENTS

Langoustine	4/7
Shellfish stock	5cl
PONTIER wild strawberry purée	150g
Agar agar	2g
Butter	15g
Timut pepper	2g
Voatsiperifery pepper	2g
Penja white pepper	1g
Chinese mustard shoots	
Olive oil	
Salt	

INSTRUCTIONS

Mix the PONTIER wild strawberry purée and the shellfish stock then add the agar agar. On a film-covered sheet, pour the mixture to a thickness of 3mm making sure there are no air bubbles.

Once the mixture has set, cut a 5 x 2cm rectangle and finely dice the rest. Place the rectangle in the centre of the plate. Scatter the diced pieces around it and then arrange the Chinese mustard shoots.

Shell the langoustine leaving the top and the tail in the shell. Clean from the base, above the last ring.

Crush the peppers together finely, but without turning them into powder.

Salt then pan-fry the langoustine in olive oil. Add the butter and then the pepper mix. Finish cooking the langoustine.

Arrange the langoustine on the jelly rectangle and add a few drops of pepper butter.

EXTRA TIP

You can also infuse these peppers into the jelly.



Fraise des Bois
Wild Strawberry